



VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU  
VASA YRKESHÖGSKOLA  
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Janica Mikaela Korpihalkoa

# RESTAURANGERNAS VAL AV LIVSMEDEL

Företagsekonomi och turism  
2009

## VASA YRKESHÖGSKOLA

Utbildningsprogrammet för företagsekonomi och turism

### ABSTRAKT

Författare	Janica Korpihalkola
Lärdomsprovets titel	Restaurangernas val av livsmedel
År	2009
Språk	svenska
Sidantal	60 + 1 bilaga
Handledare	Kirsi Salomaa

---

Syftet med detta lärdomsprov är att ta reda på vilka livsmedel restaurangerna i Vasa har valt att använda samt varifrån de skaffar sina råvaror och livsmedel. Avsikten var även att undersöka om valet av livsmedel skiljer sig vid lunch och a la carté -mat och om det finns skillnader mellan privata och kedjerestauranger med tanke på val av livsmedel.

I teoridelen beskriver jag om hur restaurangerna och deras användning av råvaror har utvecklats på 1900-talet och om olika valmöjligheter som restaurangerna har vid val av livsmedel samt vad som påverkar dessa val. Jag beskriver även en uppdelning av olika restaurangmodeller.

Undersökningen har jag gjort som en kvalitativ undersökning. Jag intervjuade fem kökschefer i olika restauranger i Vasa, som slumpmässigt valts ut.

Enligt undersökningen använder restaurangerna i huvudsak endast färska råvaror. Man anser att den bästa maten gör man själv från grunden. Lokala råvaror används en hel del i restauranger men användningen beror på tillgängligheten och restaurangens affärsidé. Ekologiska livsmedel anses vara för dyra för att användas i restauranger men intresset att använda dem finns. Lunch och a la carte rätterna i restauranger skiljer sig väldigt lite från varandra. Båda görs i huvudsak av färska råvaror men vid lunchen använder man billigare råvaror.

VAASAN AMMATTIKORKEAKOULU

UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Utbildningsprogrammet för företagsekonomi och turism

## ABSTRACT

Author	Janica Korpiahkola
Title	The choice of foodstuff in restaurants
Year	2009
Language	Swedish
Pages	60 + 1 Appendice
Name of Supervisor	Kirsi Salomaa

---

The aim of this study is to find out what kind of provisions restaurants in Vaasa are using in their kitchens and where they buy their raw material and provisions. I have also studied if there is any difference in the choice of foodstuff between lunch and á la carte food.

In the theory part of this study I describe the history and development of restaurants and their use of raw material in the 20<sup>th</sup> century and possibilities of choice restaurants have concerning provisions and what things influence the choice. I also describe different kinds of restaurant models.

The study was done as a qualitative research. I have interviewed five kitchen managers in different restaurants in Vaasa that I have chosen myself.

According to this research, restaurants in Vaasa are using mainly fresh raw materials. The best food is made by the chefs themselves. Local products are used a lot by the restaurants but it depends on the availability and the business idea of the restaurant. Ecological products are seen as too expensive to use in restaurants but there is an interest in using them. The difference between lunch and á la carte food is small. Both of them are made of fresh raw materials but the lunch is made of cheaper raw materials.

---

Keywords

Restaurant food, purchase, foodstuff

## INNEHÅLL

1 INLEDNING.....	6
1.1 Val av ämne .....	6
1.2 Undersökningens syfte.....	8
1.3 Undersökningens uppbyggnad.....	8
2 DEFINITIONER.....	9
2.1 Råvara .....	9
2.2 Livsmedel.....	9
2.3 Livsmedelstillsats.....	9
2.4 Ekologiska livsmedel .....	10
2.5 Halvfabrikat .....	10
2.6 Helfabrikat .....	10
2.7 Helkonserv .....	11
2.8 Djupfrysta livsmedel .....	11
3 RESTAURANGERNAS ANVÄNDNING AV RÅVAROR FÖRR OCH NU.....	12
4 RESTAURANG MODELLER .....	15
4.1 Den ideala restaurangen.....	15
4.2 Den traditionella restaurangen .....	15
4.3 Nutidens restaurang .....	15
4.4 Den moderna restaurangen.....	16
4.5 Diskussion om restaurang modellerna .....	16
5 RESTAURANGERNAS VALMÖJLIGHETER BLAND LIVSMEDEL .....	18
5.1 Anskaffning av varor i restauranger.....	18
5.1.1 Personen som ansvarar för restaurangens inköp .....	18
5.1.2 Anvisningar för inköp .....	19
5.1.3 Partihandeln.....	20
5.1.4 Valmöjligheter i Vasa .....	21
5.2 Närproducerade livsmedel .....	21
5.2.1 Närmat i restaurangkök .....	22
5.2.2 Taste of Finland.....	23
5.3 Ekologiska livsmedel .....	23
5.3.1 Ekologiskt tänkande i restauranger .....	24
5.3.2 Miljöansvar i restaurangkök.....	24

5.3.3 Svanen märket .....	26
5.4 Hel- och halvfabrikat i restauranger.....	26
5.4.1 Fördelar med att använda hel- och halvfabrikat .....	27
5.4.2 Nackdelar med halfabrikat.....	28
5.5 Val av varor och förädlingsgrad.....	30
5.5.1 Att välja halvfabrikat.....	33
5.5.2 Att välja färska råvaror.....	34
6 DEN EMPIRIKSA UNDERSÖKNINGEN.....	35
6.1 Syftet med undersökningen.....	35
6.2 Undersökningsansats.....	35
6.3 Undersöknings metod .....	35
6.4 Urvalsmetod och målpopulation .....	36
6.5 Presentation av företagen.....	36
6.5.1 Panorama .....	36
6.5.2 Fransmanni.....	37
6.5.3 Chili & Lime .....	38
6.5.4 Kaffehuset August.....	38
6.5.5 Restaurang Fondis.....	39
7 RAPORTERING AV UNDERSÖKNINGEN .....	40
7.1 Bra mat.....	40
7.2 Anskaffning av varor .....	40
7.2.1 Vem är det som ansvarar för inköpen av livsmedel .....	40
7.2.1 Varifrån skaffar restaurangerna sina råvaror och livsmedel .....	41
7.3 Val av produkter .....	42
7.4 Användningen av färska råvaror.....	43
7.5 Användningen av hel- och halvfabrikat.....	43
7.6 Närmät.....	44
7.6.1 Definitoner av närmät.....	44
7.6.2 Användningen av närodlade produkter i restaurangerna .....	45
7.6.2 Orsaker till att man använder närodlade produkter.....	46
7.6.3 Orsaker till att man inte använder närodlade produkter .....	46
7.6.3 Att få tag på närproducenter .....	47
7.6.4 Tillgången av närmät i Vasa .....	47

7.6.5 Närmatens leveranssäkerhet .....	48
7.7 Ekologisk mat i restauranger.....	48
7.7.1 Användningen av ekologiska råvaror i restauranger .....	48
7.7.2 Orsaker till att man inte använder ekologiska produkter i restauranger .....	48
7.7.3 Intresset av att använda ekologiska livsmedel .....	49
7.8 Skillnader på lunch och a la carte mat .....	49
8 ANALYS OCH TOLKNING AV UNDESRÖKNINGS RESULTATEN .....	50
8.1 Undersökningens tillförlitlighet .....	53
8.2 Förslag till vidare forskning.....	54
9 SAMMANFATTANDE DISKUSSION.....	55
KÄLLFÖRTECKNING .....	57

## BILAGA

## **1 INLEDNING**

Restaurangerna idag har ett brett urval att välja sina produkter och råvaror ifrån. De kan välja inhemskt, utländskt, närodlat, ekologiskt, halvfabrikat, färdigmat, frysta produkter eller konserver. Utbudet är stort och varje restaurang har sina egna skäl till att de väljer de produkter som de väljer.

Att välja varor och göra inköp till en restaurang är en väldigt viktig uppgift. Matlagningen skall bli lönsam för företaget och på samma gång skall maten ha den kvalitet som kunden väntar sig. För att man skall kunna välja de rätta varorna bör man känna till företagets mål och handlingssätt, personalens yrkeskunnighet, hur mycket tid och pengar man har, menyn och vilka lagerutrymmen som finns i restaurangen.

På senaste tid har närodlade produkter blivit allt populärare. Konsumenterna har börjat uppskatta de närodlade varorna mera och flera är till och med beredda att betala mera för dem. Man kan säga att det nuförtiden är trendigt att tänka på vad man äter. Man vill veta varifrån maten är och vad den innehåller. Även de ekologiska varorna har man börjat uppskatta allt mera. På samma gång som närodlat är ett populärt diskussionsämne, tillverkas och används även allt mera färdigmat och halvfabrikat. Livsmedelsindustrin tillverkar varor som skall göra matlagningen så lätt som möjlig för konsumenten. Några exempel på varor som används i kök är t.ex. färdigt skurna grönsaker, färdiga pulversåser, råfrysta bakverk och frysta kött produkter.

### **1.1 Val av ämne**

På senaste år har det blivit allt vanligare med halfabrikat och färdiga matportioner. Butikernas hyllor fylls allt mer ut av dessa produkter och människorna köper och äter dem varje dag. Det skall vara enkelt och snabbt att tillreda maten i vår stressade miljö. Dessutom skall maten vara god. Halvfärdiga pulversåser och soppor i vilka endast vatten tillsätts används i flera hem dagligen utan att tala om färdigmat som kan köpas i kyl eller frysdisk. En minut i mikron och maten är klar. I vissa fall och omsändigheter kan man förstå att konsumenterna använder

dess produkter, men hur är de då i restauranger där det finns personal som har kunskapen och tiden att tillverka ordentlig och näringsrik mat från grunden? Här om någonstans väntar sig kunden att få ”riktig” mat utan tillsatser. Mat som kockarna själva tillverkat. Anledningen till att många väljer att äta på restaurang är att man inte behöver göra maten själv och man förväntar sig också att maten skall vara bra och god. Pulversåsen kan man göra hemma, men äter man på restaurang vill man ha den ordentligt gjort.

För ett år sedan följde jag med en TV serie ”matakuten” i Sveriges television 4, som handlade om skolmaten i skolorna i Sverige. Tre skolors mat undersöktes och det visade sig att en stor del av maten som görs är halvfabrikat och färdigmat. Tre personer jobbade i skolorna i några veckor och försökte lära kockarna att göra mat från grunden och använda sig av närproducerat. Detta program fick stor uppmärksamhet i Sverige och allt fler människor har börjat tänka mer på vad de äter. I programmet kom det fram hur mycket tillsatsämnen som halvfabrikat innehåller och hur skadliga de kan vara i stora mängder. Tittarna fick se och höra sanningen om den industriella maten och dess hälsoeffekter. Detta orsakade en stor diskussion i Sverige och flera föräldrar blev oroliga över vad barnen egentligen äter i skolan.

Ett mycket omtalat ämne är smakförstärkaren E621 eller natriumglutamat. Det här tillsatsämnet finns bland annat i buljongpulver och används i nästan alla maträtter i yrkeskök. Eftersom det förbättrar smaken på mat kan industrin minska på råvarorna och istället använda natriumglutamat. Man misstänker att ämnet kan vara skadligt för nervsystemet men inga vetenskapliga bevis finns på detta. På grund av att ämnet har väckt stora diskussioner och människor börjat kräva mat utan natriumglutamat, har flera kök valt att minska på det eller ta bort ämnet helt från sina maträtter. (Andersson 2009)

Dessa saker fick mig att fundera över maten i restauranger. Jag vet att de använder en stor del halfabrikat och färdig mat men hur mycket och varför? Och vad är det som påverkar restaurangernas val av varor? Vem är det som bestämmer vilka varor som man skall använda och varifrån de kommer? Med hjälp av



undersökningen vill ja ha svar på mina frågor och få en klarare bild av hur läget är på restauranger och orsaken till varför det är som det är.

## **1.2 Undersökningens syfte**

Syftet med denna undersökning är att ta reda på hurdana livsmedel restauranger har valt att använda och vad är det för faktorer som påverkar valet av livsmedel och produkter. Jag vill med hjälp av undersökningen få reda på hur restaurangerna ser på råvaror och leverantörer. Restaurangerna har flera olika möjligheter att skaffa sina varor ifrån och därmed vill jag få en bild av varifrån restaurangerna köper sina varor och hur de har valt dessa producenter och leverantörer. Jag vill även ta reda på om lunch och a la carte rätterna skiljer sig från varandra och om det är någon skillnad mellan privata och kedjerestauranger med tanke på val av varor och leverantörer.

Undersökningen har jag gjort i form av djupintervjuer med restauranger i Vasa. Jag har valt att inte ta med storkök i min undersökning utan begränsar undersökningen till restauranger. Restaurangerna serverar antingen lunch eller a la carte mat eller båda två. Intervjuerna gjorde på hösten 2009 med de personerna i restaurangerna som ansvarar för anskaffningen av råvaror.

## **1.3 Undersökningens uppbyggnad**

I teoridelen beskriver jag om hur restaurangerna och deras användning av råvaror har utvecklats på 1900-talet. Jag redogör även för en uppdelning av olika restaurang modeller som är gjord av Enni Mertanen. Vidare beskriver jag hel- och halvfabrikat, närmät och ekologisk mat. Vad är de och vad finns det för för- och nackdelar med att använda dem i matlagningen. Jag redogör även för vad restauranger bör tänka på vid val av produkter och om restaurangernas anskaffning av livsmedel. Den empiriska delen består av en förklaring om de metoder som jag har använt i min undersökning, information om min målgrupp samt undersökningens tillförlitlighet. Undersökningens resultat presenterar jag i kapitlet ”Rapportering av undersökningen” och analyserar och sammanfattar resultatet i kapitlet ”Analys och tolkning av undersökningen”.

## 2 DEFINITIONER

### 2.1 Råvara

En råvara är ett ”ämne som förekommer i naturen och skall omvandlas till mer förädlad form” (Svenska ordbok + uppslagsbok 1999).

### 2.2 Livsmedel

Enligt Livsmedel lagen skall ett livsmedel ”till sin kemiska, fysikaliska, mikrobiologiska och hälsomässiga kvalitet, till sin sammansättning samt till andra egenskaper vara lämpade som människoföda” (13.1.2006/23 7§). Ett livsmedel får inte vara skadligt för människans hälsa och det är tillåtet att tillsätta vitaminer och mineralämnen i livsmedlen så länge det inte medför hälsorisker. (13.1.2006/23 8§)

Enligt Brådenmark (2001, 19) finns det ingenting i lagen som förklarar när en råvara blir till ett livsmedel. I det här fallet måste man själv tänka praktiskt. Kött blir livsmedel då djuret kommit till slakteriet och granskats av veterinären och mjölk blir livsmedel då den börjar behandlas. (Brådenmark 2001, 19)

### 2.3 Livsmedelstillsats

Ett tillsatsämne är ”ett ämne som tillsatts i livsmedel och som har teknologisk funktion och som kan ha näringsvärde men som sedvanligen inte som sådant används som livsmedel eller som en specifik beståndsdel av ett sådant och som antingen i ursprunglig eller ändrad form ingår i ett färdigt livsmedel” (521/1992 2§).

”Handels- och industriministeriet kan godkänna att ett tillsatsämne används vid tillverkningen av livsmedel på följande villkor: 1) det finns ett motiverat teknologiskt behov att använda tillsatsämnet som inte kan tillgodoses med någon annan funktionsduglig och lönsam metod, 2) användningen av tillsatsämnet enligt bestämmelserna medför ingen fara eller olägenhet för hälsan, 3) konsumenten vilseleds inte genom användningen av tillsatsämnet, samt 4) konsumenten har fördel av att tillsatsämnet används.” (521/1992 6§)

Vid tillverkningen av vissa livsmedel tillsätter man tillsatssämnen i varan. Dessa tillsatser finns kvar i livsmedlet då det är färdigt. Tillsatser kan vara berikningsmedel eller annat ämne. Berikningsmedel tillsätts för att förbättra varans näringsvärde, dessa ämnen är t.ex. vitaminer och olika mineralämnen. Andra ämnen som används är ämnen som gör att produkten får längre hållbarhet, smaka bättre, hålla den rätta konsistensen, färgen och smaken osv. Dessa ämnen är t.ex. konserveringsmedel, förtjockningsmedel, livsmedelsfärger och aromämnen. (Brådenmark 2001, 19-20)

Om ett livsmedel innehåller tillsatser måste de enligt lagen anges på förpackningen vilket ämne det är frågan om. Alla tillsatser har ett eget så kallat E-nummer. (Brådenmark 2001, 20)

## **2.4 Ekologiska livsmedel**

Ekologiska livsmedel består av råvaror som inte utsatts för artificiella gödselmedel eller bekämpningsmedel. Djur som föds upp ekologiskt har särskilda bestämmelser om hur de skall leva, t.ex. de skall få ekologiskt foder, de skall få vara utomhus tillräckligt och ha tillräckligt med rum. (Evira 2009)

## **2.5 Halvfabrikat**

Halvfabrikat är en ”industriprodukt som inte slutgiltigt förädlats” (Svenska ordbok + uppslagsbok 1999). Det är en produkt som delvis har förädlats men för att kunna använda den behövs ytterligare bearbetning (Lehtinen, Peltonen och Talvinen 2004, 483).

## **2.6 Helfabrikat**

Helfabrikat är en ”industriprodukt som slutförts i fullt färdigt skick” (Svenska ordbok + uppslagsbok 1999). Det är mat som är färdigt tillred. Exempel på färdig mat som förekommer är t.ex. låd rätter, färdiga matportioner, biffar, köttbullar, efterrätts soppor, plättar, pizza, pajer och hamburgare. Till färdigmat räknas även halvfabrikat som är gjord av kött, kyckling och fisk. (Saarela, Hyvönen, Mättälä & Von Wright 2004, 120)

## 2.7 Helkonserv

Enligt Brådenmark (2001, 23) är en helkonserv ett ”livsmedel som har inneslutits hermetiskt i förpackning och värmebehandlats så att mikroorganismer och enzymer inte kan göra livsmedlet otjänlig till människoföda”. Helkonserver har en lång förvarings tid på minst ett år. (Brådenmark 2001, 23)

## 2.8 Djupfrysta livsmedel

Enligt förordningen om djupfrysta livsmedel är djupfrysta livsmedel, livsmedel ” som har genomgått en nedfrysningsprocess som kallas djupfrysning, i vilken den maximala kristallbildningen framskrider så snabbt som det är möjligt i fråga om respektive livsmedelstyp”. Vidare skall den ”slutlig temperatur efter att den jämnats ut hålls vid -18 Celsius-grader eller kallare i alla delar av livsmedlet”. (165/1994, 2§)

Däremot är ”frysta livsmedel livsmedel som har frysts i förvaringssyfte och säljs frysta, men som inte uppfyller de krav som ställs på djupfrysta livsmedel”. (165/1994, 2§)

Ned frysning är det bästa sättet att förvara varor för en längre tid. Tack vare denna metod har man tillgång till alla produkter året om och det är dessutom möjligt att transportera produkter långa vägar. Vid frysning behålls även råvarans smak, arom, färg och näringsämnen. Dock behålls inte varans konsistens alltid så bra. Vissa produkter kan även få skador som t.ex. kan fett oxideras och därmed smaken förändras. Produkten kan även vid behandling gå sönder eller få sprickor vilket inverkar på utseendet. Frysta produkter har en förvaringstid på 3-18 månader. (Saarela m.fl. 2004, 125-126)

### 3 RESTAURANGERNAS ANVÄNDNING AV RÅVAROR FÖRR OCH NU

Under 1900-talet har restaurangerna i Finland utvecklats mycket. Restaurangerna har förändrats från att ha haft begränsade tillgångar av råvaror och livsmedel till att kunna välja samma råvara i olika format och av olika producenter. Den tekniska utvecklingen har gått framåt och detta har varit en stor betydande del inom restaurangernas utveckling. (Sillanpää 2002)

I början av 1900-talet och ända fram till 1950-talet använde man sig av säsongbetonade råvaror och matlagningen i restauranger krävde väldigt mycket arbete. På den här tiden fanns det inte maskiner eller andra tekniska hjälpmedel i samma grad som nu, som skulle ha underlättat matlagningen och dess förvaring. För att hålla maten kall hade man s.k. is rum, var man hade stora is- block som förnyades minst en gång i veckan. I restaurangerna tillagades maten från början; köttet kom i stora bitar, fåglarna kom med fjädrarna på och fisken kom hel. Råvarorna krävde mycket tidskrävande förarbete. På höstarna konserverade man mycket grönsaker, rotfrukter och bär som man sedan kunde använda under året. På 1950-talet började utländska konserver komma till Finland och dessa betraktades som väldigt fina. Man dekorerade rätter med konserverade frukter och man använde färdiga fruktsallader till efterrätt. En annan favorit var fransk potatis som man tillgjorde själv i köket och stekte flottyr. Arbetarna i köken var många. Det fanns t.ex. köksmästare, kockar, köttmästare, köksbiträden, kallskänkor, lager skötare, praktikanter och potatisskalare. Praktikanterna fick oftast vara i källaren och tvätta och skala rotfrukter eller plock fåglar. ( Sillanpää 2002, 102-104, 109)

Efter kriget, i mitten av 1900-talet, utvecklades industrin och teknologin i Finland. Detta påverkade även restaurangerna. I slutet av 1950-talet började det komma ny teknik till restaurangerna, bl.a. kylskåp och frysar, vilket gjorde förvaringen av råvaror lättare och säkrare. I och med detta kom även de frysta produkterna och andra halvfabrikat till restaurangköken. Man tyckte att det var snabbt, enkelt och ekonomiskt och dessutom behövde man inte längre ha mat enligt säsong. Frysta råvaror som fans till befogade var t.ex. ärter, bönor, morötter, spenat, dill, potatis

och bär. Även halvfabrikat som t.ex. såser, började användas. Flera restaurangkockar var dock väldigt negativa mot dessa produkter från industrin och använde hellre färska produkter. De tyckte om att variera maträtterna enligt säsong och använde därför råvaror då när de fanns tillgängliga i naturen. (Sillanpää 2002, 132)

I början av 1970-talet rådde det personal brist i restaurangbranschen. Eftersom det var brist på yrkeskunnig personal och lönekostnaderna hade höjts var restaurangerna tvungna att standardisera och förenkla sina produkter. I köken sparade man på arbetskostnaderna genom att ta i bruk förarbetade livsmedel. (Sillanpää 2002, 168)

I slutet av 1980-talet höjdes maträtternas pris i restaurangerna. Råvarorna var dyra och det var svårt att få tag på bra kockar. På grund av detta började restaurangerna använda allt mera halvfabrikat för att spara på kostnaderna. Detta fick flera kunder att reagera, de ville inte ha mat gjord av industrin. Även flera kocka var rädda att användningen av halvfabrikat skulle försämra deras matlagnings kunskap. Hittills hade det vari förbjudet för restaurangerna att köpa billiga varor från utlandet, men nu började man kräva att man skulle få göra det. Speciellt kött vare det brist på och priserna var därför mycket höga och kvaliteten var varierande. Till slut fattades ett beslut om att man skulle få hämta mera kött från utlandet från och med 1988. (Sillanpää 2002, 205)

I början av 1990-talet var det ekonomisk kris i Finland och detta drabbade även restaurangerna. Flera restauranger gick i konkurs och människor blev arbetslösa. Efter några år blev det bättre tider och flera nya restauranger öppnade sina dörrar. 1995 gick Finland med i EU vilket ledde till att det blev lagligt att hämta produkter från utlandet och därmed fick restaurangerna ett bredare sortiment av råvaror. På 1990-talet blev även de inhemska råvarorna allt populärare. På grund av att köken var mycket väl tekniskt utrustade och man använde goda råvaror och produkter, behövdes mindre arbetare och man sparade även då på arbetskostnaderna. (Viitasaari 2006, 42)

Nu på 2000-talet har restaurangerna börjat gå tillbaka till hur det var förr då färska råvaror användes enligt säsong. Bra restauranger använder allt mera färska råvaror och det är modernt att använda råvaror enligt säsong. Industriellt behandlade produkter används också, men med eftertanke. Även om det finns mycket halvfabrikat till förfogande är det många högklassiga restauranger som väljer att göra t.ex. såser och buljonger själv. Inhemska råvaror används mycket och speciellt närodlade produkter är populära. Men på grund av att utländska rätter som t.ex. italienska och asiatiska maträtter har blivit väldigt omtyckta, används även råvaror och kryddor från dessa områden. Därför kan man säga att maten i början av 2000 -talet görs av goda råvaror från när och fjärran. (Viitasaari 2006, 44)

## **4 RESTAURANG MODELLER**

Enni Mertanen har sin bok ”Ravintolaruoka asiakkaiden, ravintolakeittiön ja ravitsemuksen näkökulmasta” (2006, 148) gjort en tabell över skillnader på matlagning i olika typer av restauranger. Hon har jämfört hur den ideala restaurangen, den traditionella restaurangen, nutidens restaurang och den moderna restaurangen skiljer sig ifrån varandra med tanke på matlagning. Mertanen har genom intervjuer kommit fram till dessa restaurangmodeller. Här följer korta förklaringar över restaurangerna.

### **4.1 Den ideala restaurangen**

Den ideala restaurangen använder endast färska och förstklassiga varor som kocken själv köpt från marknaden eller har skaffat dem via långvariga kundförhållanden. Råvarorna förbehandlas i köket och maten tillverkas först då beställningen kommer. I dessa restaurangen är yrkeskunnandet och kreativiteten väldigt viktigt eftersom inga skriftliga recept används. Menyn baserar sig på säsongens råvaror. I dessa restaurangen beror kostens näring på kökspersonalens val och kunnighet samt på råvaran. (Mertanen 2006, 148)

### **4.2 Den traditionella restaurangen**

I de traditionella restaurangerna använder man pålitliga råvaror. Här använder man även halvfabrikat, men bara om man hittar varor med bra kvalitet. I köket förbereder man maten på förhand men vissa förberedelser görs utanför restaurangen av t.ex. industrin. I dessa restauranger görs menyn av köksmästaren och den byts ofta. I köket får kocken själv använda sin kreativitet vid matlagningen. Samma maträtt kan vara lite olika beroende på vilken kock som tillgjort den. Kostens näringsinnehåll beror här på kocken och han som gör menyn. (Mertanen 2006, 148)

### **4.3 Nutidens restaurang**

I de här restaurangerna använder man både färska råvaror samt halvfabrikat. Man använder även exotiska råvaror och råvaror av småföretag om man kan lita på



dem. Råvarorna förbehandlas utanför restaurangen och även såser och fonder är industriellt gjorda. Då man förbereder maten i köket sammansätter man olika industriella produkter på eget sätt och får därmed egna smaker i maten. Av alla maträtter finns det skriftliga recept och portionskort vilka man följer och maten blir därför alltid likadan oberoende vem som gör den. Här behövs det även yrkesskicklighet men inte i lika hög grad som i de två föregående modellerna. Menyn byts en gång i året eller mera sällan och kostens näring beror på vilka produkter man använder. (Mertanen 2006, 148)

#### **4.4 Den moderna restaurangen**

Alla råvaror och halvfabrikat kommer från industrin. I köket förbereder man ingenting eftersom all förberedelse görs av industrin. Maträttarna är alltid likadana och det finns skriftliga anvisningar om hur man skall göra maträtten. I köket behövs det ingen yrkeskunnighet eller kreativitet och man kan inte påverka näringen i maten. Menyn görs av kedjan. (Mertanen 2006, 148)

#### **4.5 Diskussion om restaurang modellerna**

Dessa restaurangmodeller tycker jag att är väldigt intressanta. De förklarar hur olika restaurangerna kan vara och hur mycket valet av vilka varor man väljer påverkar restaurangen. Förr i tiden var restaurangerna som ideala restauranger. Man använde lokala färska råvaror enligt säsong och menyn gjordes på basen av de råvaror som fanns till förfogande.

Den traditionella restaurangen är en restaurang modell som har varit vanlig sedan halvfabrikaten kom till restaurangköken på 1970 -talet. I dessa restauranger används i huvudsak färska råvaror men även halvfabrikat kan användas. Kockens yrkeskunnighet är viktig i dessa restauranger.

Eftersom det nuförtiden finns en hel del hel- och halvfabrikat att välja mellan är det flera restauranger som har valt att använda dem. Men på sidan av hel- och halvfabrikaten använder man även mycket färska råvaror. Nutidens restaurang modell passar speciellt bra in på dagens kedjerestauranger. I dessa restauranger är det viktigt att maten smakar likadant i varje restaurang och därför har man recept

som man noggrant följer. Menyn byts sällan och yrkesskickligheten är inte lika viktig som i den ideala och traditionelle restaurangen.

Snabbmatrestauranger och servicestationer påminner om den moderna restaurangen. I dessa restauranger använder man enbart hel- och halvfabrikat som man sammansätter till en helhet. Det behövs ingen yrkesskicklighet för att göra maträtterna och rätterna ser och smakar alltid likadant.

Den traditionella och nutidens restaurang är de restaurang modeller som jag anser att det finns flest av nuförtiden. Men i och med att färska och lokala råvaror blir allt populärare kan en del restaurangerna i framtiden bli allt mera som den ideala restaurangen. Dock kan en annan del av restauranger bli allt mera som den moderna restaurangen, på grund av att hel- och halvfabrikaten ständigt utvecklas och bättre och nyare varor kommer till marknaden.

## **5 RESTAURANGERNAS VALMÖJLIGHETER BLAND LIVSMEDEL**

### **5.1 Anskaffning av varor i restauranger**

I restauranger bestäms oftast en person som ansvarar över inköpen till köket. Denna person har alla uppgifter om leverantörerna och producenterna. Det skall finnas skriftliga gemensamma anvisningar om hur man gör inköp så att man alltid gör dem på samma sätt även om det på grund av någon anledning skulle vara en annan person som gör dem. I anvisningarna skall man kunna hitta information om leverantörer, kontaktpersoner, kontrakt och villkor. (Lehtinen m.fl. 2004, 51)

Vid planering av inköp skall man jämföra olika leverantörer och deras produkters pris och kvalitet. Det kan vara stora skillnader på t.ex. kött; hur mycket kött lämnar det kvar efter att man förberett det och vilken kvalitet har det. (Lehtinen m.fl. 2004, 53)

På basen av menyn eller matlistan gör man en anskaffningsplan. Då man planerar en matlista tillräckligt långt framåt i tiden är det möjligt att även planera inköpen i god tid. Inköpen skall vara lönsamma och ekonomiska. Restauranger har speciella beställnings- och leverans dagar. Beställningarna görs nuförtiden oftast via internet, fax eller e-post. (Lampi m.fl. 2001, 113)

Då varorna levereras skall personen som tar emot dem se till att beställningslistorna stämmer överens med leveransen. Kvaliteten på varorna skall vara god och produkterna motsvara det som man beställt. Varorna läggs på sina bestämda platser och man ser till att det som kommer först in i förrådet, även kommer först ut. (Lampi m.fl. 2001, 114)

#### **5.1.1 Personen som ansvarar för restaurangens inköp**

I små privata företag sköts oftast allt av ägaren. Han gör inköpen, betalar räkningarna och tar emot varorna. I medel stora företag väljs det ofta ut en person som vid sidan av sina andra uppgifter skall ta hand om inköpen t.ex. köksmästaren. Företagets ägare ser till att allt går rätt till och kontrollerar

inköpens kvitton. Eftersom privata företag kan göra sina inköp enligt egna önskemål måste ägaren alltid vara inblandad i inköp händelsen. Vissa privata företag bildar en grupp och gör sina inköp tillsammans och på det här sättet får de billigare priser pga. stora beställningar. Detta förutsätter dock att företagen använder samma märken och råvaror. I stora privata företag anställs oftast en person som tar hand om alla inköp och leveranser. (Stefanelli 1997, 76-78)

I kedjeföretag har man vid huvudkontoren personer som tar hand om inköpen. Dessa personer bestämmer varifrån man köper och vad man köper. I vissa fall tar dessa personer hand om alla inköp medan de i andra fall fungerar som kordinerare för användare och köpare. I dessa restauranger kan restaurangerna inte välja sina varor själva och kan då inte variera sina varor. Fördelarna med detta är att man får varorna billigare då man köper mycket på en gång, man har en bra förhandlare och man har kontroll på kostnader och kvalitet. Nackdelarna är att man inte kan använda närodlade produkter eftersom kedjan använder en huvudleverantör. Vissa kedjor väljer även att köpa sina varor från ett visst ställe, leverera dem till en plats och förbehandla dem där före de skickas vidare till restaurangen. (Stefanelli 1997, 78-81)

### **5.1.2 Anvisningar för inköp**

För att inköpen skall fungera på bästa möjliga sätt bör det finnas anvisningar för det. Dessa anvisningar gör att man undviker missförstånd mellan leverantörer, köpare och användare. De behövs även när någon annan person skall göra inköpen till restaurangen. I anvisningarna skall det komma fram vilka kvalitet och priser man skall ha, vad man vill ha och varifrån man vill ha det. Man skall berätta exakt vilken produkt man vill ha och vilka egenskaper den skall ha, vad har det för märke, vilken storlek skall det ha, hur mycket förberett skall det vara och hur mycket svinn får det gå från produkten (t.ex. skalade eller inte skalade morötter). Man skall även tänka på hur produkten är förpackad och dess ursprung. Vilket land vill man att det kommer ifrån, skall det vara inhemskt, från en viss region eller närodlat? Andra saker som kan vara viktiga för restauranger beroende på menyn är hur länge köttet har hängt, vilken form eller färg produkten skall ha, vad man skall köpa om den bestämda varan inte finns tillgänglig, vad varan skall

ha för sista användnings dag, vilka tillsatsämnen är tillåtna, hur mycket får man köpa på en gång och vad får det kosta. (Stefanelli 1997, 112-117)

Före man vet vilka varor man skall använda måste man ta reda på några saker. För det första måste man veta vad företaget har för mål och handlingssätt. Efter det måste man veta hur mycket tid och pengar man har till förfogande och vilket tillagningssätt av maten som man använder. Det är även viktigt att tänka på hur mycket och hurudana lagerutrymmen man har och vilken yrkesskicklighet arbetarna har. Andra saker som bör tas i beaktande är om det finns några krav i menyn t.ex. färska grönsaker, vad man har för priser på menyn och vilken stil man har på serveringen. (Stefanelli 1997, 117-118)

### **5.1.3 Partihandeln**

De flesta restaurangerna köper sina varor från partihandeln. Mellan restaurangen och partihandeln görs ett kontrakt var restaurangens behov och önskemål tas i beaktande. Parthandeln strävar till att skaffa varor som kunden behöver.

Beställningarna gör man på bestämda dagar och tider via internet, fax eller telefon och det rekommenderas att man ger dem enligt produktgrupp. Varorna betalas kontant eller med räkning. Partihandlarna kan även ta transport avgift. (Lehtinen m.fl. 2004, 52)

Vid planeringen av inköp från partihandeln skall man ta i beaktande att det finns tid och att kvaliteten och priset är det rätta. Då man köper råvaror måste man veta vad man skall använda dem till och vilken kvalitet man vill ha. Man bör även ta reda på om råvaran är tillgänglig och hur lång tid det kommer att ta före man får den. Sällsynta råvaror kan vara svåra att få tag på och de kan ha en lång leveranstid. Vid val av sådana varor borde man få en garanti av leverantören att varorna räcker till och vad priset är vid en viss tidpunkt. Man skall även alltid kontrollera att priset är det rätta. Det är många saker som påverkar priset t.ex. hur mycket den är förbehandlad, förpackningens storlek och kvaliteten. (Lehtinen m.fl. 2004, 53)

### 5.1.4 Valmöjligheter i Vasa

I Vasa finns en partihandel, Kespro. Från Kespro kan man handla allt från torrvaror och helfabrikat till färska råvaror. Det finns även en hel del lokala producerare i Vasa och dess närhet.

Grönsaker finns det gott om i Vasa. Det finns mycket odlare runt omkring staden som t.ex. i Närpes, var största delen av alla Finlands tomater och gurkor odlas. I Vasa finns företaget ”Vasa grönsaker” som är ett stort företag som sorterar, förpackar och säljer grönsaker av odlare runt om Vasa. Fresh och Kodial är två andra frukt- och grönsaks odlare och leverantörer i Vasa. Kodial är specialicerad på att odla ekologiska råvaror.

Eftersom Vasa är en kuststad är fisk viktigt i området. I Vasa och dess närhet finns det flera fiskare. En av dem största företagen som säljer fisk är Snickars fisk. De köper fisk av fiskare i området och säljer dem vidare till bl.a. restauranger och partihandlare. Till deras sortiment hör även utländska fiskar och skaldjur. (Snickars 2003)

## 5.2 Närproducerade livsmedel

Närproducerade livsmedel är livsmedel som är producerade och används inom kommunen, länet eller närliggande områden. Det finns inga bestämda bestämmelser över var man skall dra gränser över vad som är närproducerat och vad som inte är. Enligt Välimäki (2009) är en tumregel att livsmedel som är producerade på en 100 kilometers radie är närproducerat. Däremot förklarar Erkki Pulliainen (2006, 12) att närproducerat är matproduktion som använder det egna områdets råvaror och på samma gång ”strävar till det minsta möjliga ekologiska fotspår” samt gynnar områdets ekonomi och sysselsättning. I ett radio program på YLE (2009) definierades närmat med att det är inhemskt och producerat så nära som möjligt den platsen var det konsumeras. I hela Finland har man inte möjlighet att odla alla produkter överallt i landet och därför kan t.ex. produkter skaffade från södra Finland vara närmat i norra Finland.

### 5.2.1 Närmat i restaurangkök

Närproducerad mat borde användas eftersom det är färskt, man känner producenten, vet varifrån produkter kommer och pengarna lämnar till närområdet (YLE 2009).

Vid användningen av närproducerade livsmedel stöder man lokala och privata företag och därmed förstärker man även deras kunnande (Välimäki 2009).

Jordbrukaren får mera pengar från försäljningen ju mindre mellanhänder eller underleverantörer de finns mellan konsumenten och producenten (Pulliainen 2006, 57).

Eftersom transport sträckorna är korta minimerar man transport tiden, vilket är bra för miljön (Välimäki 2009). Det går vanligtvis mycket energi åt före en råvara kommer fram till konsumenten. Enligt Pulliainen (2006, 22) är det en tredjedel av energin som används av konsumenten medan resten går åt till odling, transporter, behandling, förpackning och vid detaljhandeln. Genom att använda närproducerade produkter spara man på energin genom korta transportsträckor och varornas förpackning. (Pulliainen 2006, 22)

Då råvaran transporteras kortare sträckor behöver man inte använda lika mycket tillsatssämnen och livsmedlen behålls färska. Konsumenten vet även med säkerhet varifrån råvarorna kommer och kan till och med ha direkt kontakt med producenten. (Välimäki 2009)

Enligt Pulliainen (2006, 73) är det mest potatis som används av de närodlade livsmedlen. Oftast behandlar producenten den färdigt t.ex. tvättar eller skalar eller till och med säljer den färdigt skuren. Ofta säljs dessa produkter i samma former som detaljhandlarna gör och därför kan de konkurrera med varandra.

Närproducenterna måste kunna anpassa sig till konsumenter med varierande behov, t.ex. lunch restauranger med olika luncher varje dag. Här samarbetar ofta restaurangerna och producenterna genom att t.ex. restaurangen väljer sin fisk enligt fiskarens fångst. Flera restauranger satsar nuförtiden även på mat enligt

säsong. Detta gynnar även närproducenterna som då kan planera sin produktion bättre. (Pulliainen 2006, 74)

### **5.2.2 Taste of Finland**

Taste of Finland (smaker från Finland) är ett projekt som man började med i Helsingfors år 2000. Meningen var att göra den finska maten känd och att man skulle ta vara på de finska råvarorna. Projektet blev väldigt lyckat och efter det har flera andra restauranger i olika städer och områden i Finland börjat med samma projekt. (Makujen Suomi 2009)

I Österbotten finns en Österbottnisk meny som används av några restauranger. Hit hör bl.a. Restaurang Silveria och Härmän kuntokeskus. Dessa restauranger använder lokala råvaror som t.ex. fisk, grönsaker och bär. (Makujen Suomi 2009)

Härmän kuntokeskus har i flera år använt inhemska råvaror och närproducerade livsmedel. De har varje dag en lunchbuffé som består av närodlade och ekologiska råvaror av god kvalitet. På kvällarna har de a la carte servering och vid sidan av den vanliga menyn har de även den österbottniska menyn. I denna meny är maträtterna tillagade av lokala råvaror. (Härmän kuntokeskus 2009) Att få kontakt med närodlare har krävt ett aktivt sökande för företaget, men även flera odlare har själv tagit kontakt med Härmän kuntokeskus. På senaste år har företaget märkt att utbudet av lokala varor är stort och det finns kunnande i området. För att logistiken skall fungera har de dock valt att koncentrera sig på några odlare. (Ekola 2009)

### **5.3 Ekologiska livsmedel**

Inom den Europeiska unionen är en råvara eller produkt ekologisk om minst 95 % av dess ingredienser är naturligt odlade (EU-kommissionen 2009C). EU har strikta lagar över ekologiska livsmedel vilka berör bl.a. råvarorna, produktionen, förpackningens beteckningar och import från länder utanför EU. Följande saker är några exempel på lagar som berör de finländska råvarorna; man får endast använda en liten del av de tillsatssämnen som den allmänna livsmedelslagen godkännt, man får inte använda artificiella färgämnen, sötningsmedel eller aromer



och vid lagring och hantering måste man hålla ekologiska och icke- ekologiska livsmedel ifrånvarandra. (EU-kommissionen 2009A) Även för djurskötseln finns bestämda lagar. Djuren skall kunna leva naturligt, må bra och få naturlig mat som passar dem. Djuren skall t.ex. kunna vistas utomhus, ha tillräckligt med rum och inte ha för långa transporttider. (EU-kommissionen 2009B)

### **5.3.1 Ekologiskt tänkande i restauranger**

Allt eftersom ekologiskt tänkande och ekologiska varor har blivit vanligare, har även restauranger börjat använda produkterna. Tillagningsätten är de samma, det är bara råvarornas produktion som skiljer sig. Om man i en restaurang använder ekologiska råvaror i någon maträtt får man från och med 2009 berätta att man använder ekologiska produkter. Det är dock viktigt att man inte missleder kunden och man måste följa vissa regler. Om man meddelar att man använder en viss ekologisk produkt t.ex. ekologiska ägg, får det inte samtidigt finnas likadana vanliga råvaror i köket t.ex. vanliga ägg. (Finfood 2009A). Det finns flera restauranger och matställen nuförtiden som endast använder ekologiska livsmedel. På flera ställen har även skolkök börjat regelbundet ha ekologisk mat. (EU-kommissionen 2009D)

I Sverige har Ekocentrum (2005) gjort en undersökning om ”ekologisk mat i restauranger - attitydundersökning”. Enligt undersökningen använder restauranger ekologiska råvaror eftersom det är bättre för miljön, har bättre kvalitet och det är bra för restaurangens image. De restauranger som inte använder ekologiska produkter förklarade detta med att produkterna är för dyra och att det är svårt att få tag på dem året runt. Man vet inte hur man ska få tag på råvarorna och producenterna och informationen är dålig. De flesta föredrar dock att maten är närodlat, i andra hand kommer frågan om det är ekologiskt. (Ekocentrum 2005)

### **5.3.2 Miljöansvar i restaurangkök**

Genom sina beslut kan restauranger göra etiska, miljövänliga, sociala och kulturella val för en hållbar utveckling. En viktig aspekt i detta sammanhang är valet av råvarorna. Genom att använda råvaror enligt säsong använder man dem då de är som bäst och också billigast. Då man ännu väljer att använda lokala

produkter gynnar man även de lokala företagen och transportsträckorna blir kortare. En miljövänlig företagare skall även ta i beaktande städningen, användningen av el och vatten, avfallshanteringen, transporterna och maskinernas service. (Finfood 2009B)

I nästan allt som människan gör lämnar hon ett ekologiskt fotspår efter sig. Det är saker som påverkar naturen negativt. De rika länderna konsumerar mycket och detta har en negativ inverkan på de fattiga länderna varifrån den ursprungliga råvaran ofta kommer. Vi äter frukter, exotiska konserver, kött och fisk utan att tänka på varifrån varan har kommit och vilken påverkan den haft på miljön. Ett exempel som kan nämnas är banan. Bananen odlas i Mellanamerika på ett ställe var man huggit ner regnskog för att kunna odla. På dessa odlingar har man använt olika bekämpningsmedel, konstgödsel och vatten. Slutligen transporteras bananerna långa vägar i fartyg. Allt detta påverkar miljön och lämnar ekologiska fotspår efter sig. Vi som konsumerar dessa bananer märker inte vilken inverkan på miljön som de har, det är mycket som förstörs. (WWF 2005)

Palmolja är ett annat exempel som finns i flera av våra livsmedel, som t.ex. i matolja och i kemikalier. Man använder även palmkärnmjöl som djurfoder. Man odlar palmolja på flera ställen på jorden t.ex. Malaysien och Indonesien. På grund av att efterfrågan av palmolja har blivit allt större har även mera odlingar behövts och därmed har man förstört stora delar av tropisk skog. Då skogen har försvunnit har det lätt till att viktiga djurarter dött och många djurarter är numera utrotningshotade. Ett annat problem med skogens avverkning är att skogen oftast bränns bort och detta påverkat den närliggande skogen eftersom delar av den även har förstörts. Då man bereder marken och vid odlingen av palmolja används olika kemikalier vilket bl.a. förgiftar grundvattnet. Odlingarna påverkar även lokalbefolkningen eftersom det ofta är stora företag som tar hand om odlingarna. Detta leder till att befolkningen inte längre har egen mark och inte kan försörja sig själva. (WWF 2005)

Genom att välja ekologiska produkter, ställa kvar på att man vill ha miljö märkta varor och välja kött från djur som endast ätit på inhemska marker kan man minska på det ekologiska fotspåret i restauranger. (WWF 2005)

### 5.3.3 Svanen märket

Restauranger har möjlighet att få ett s.k. svanen märke. Detta märke visar att restaurangens hela verksamhet är miljövänlig. Det finns strikta regler som restaurangen måste följa som behandlar t.ex. anskaffning av råvaror.

Restaurangen måste känna till huvudingrediensernas ursprungsland och minst en av dem måste vara ekologisk, råvaror som har stora negativa effekter på miljön t.ex. jätte räkor, måste vara producerade på ett hållbart sätt och om man använder genmodifierade produkter måste det nämnas i menyn. Restaurangerna måste även uppfylla vissa krav inom energianvändningen, avfallshanteringen och användningen av kemikaliska produkter. Restaurangen skall hela tiden försöka utveckla sig för att bli mera miljövänlig och även personalen skall vara aktiva inom miljöarbetet. (SFS-ympäristömerkintä 2009)

Svanen märket är väldigt känt i de nordiska länderna och genom att ha det, garanterar man att man använder goda råvaror och tar miljön i beaktande. Det hjälper även företaget att jobba på ett miljövänligt sätt och förbereder det för framtida miljö krav. (SFS-ympäristömerkintä 2009)

### 5.4 Hel- och halvfabrikat i restauranger

Under årens gång har halvfabrikat blivit allt vanligare i restaurang köken. Enligt Lehtinen m.fl. (2004, 483) lönar det sig inte mera att göra allt från grunden själv eftersom man med hjälp av halvfabrikat får god mat. Man använder även mycket komponent produkter som man sammanfogar till en helhet, till den slutliga maträtten. Komponenterna kan vara köpta eller själv gjorda i restaurang köket. Ett exempel på en komponent produkt är t.ex. en tårta. Där används färdigt köpta tårtdönnar och fylls med färdiga fyllningar direkt eller så smaksätter man den färdiga fyllningen och får därmed en annorlunda ”egen” produkt. Slutligen dekorerar man tårtan med färdigt köpta dekorationer. (Lehtinen m.fl. 2004, 483).

Det viktigaste med helfabrikat är att det skall vara högklassigt och gott. Utöver detta skall man kunna lita på att produkten är bra, har säkra råvaror och att den är gjord hygiensikt. Råvaror som används i färdigmat är huvudsakligen samma som man vanligen använder vid matlagning; kött, grönsaker, ägg, spannmål,

mjölkprodukter, fett osv. Framställningen av produkten går snabbt och man gör stora satser på en gång som nedkyld genast Sedan år 1992 då lagen på livsmedelstillsatser ändrades är det tillåtet att använda tillsatser i färdigmat. Enligt lagen skall man använda tillsatserna enligt ett bra tillagningssätt. Efter att denna lag kom har företagen själva valt vilken begränsning de har på tillsatser i sina produkter. Tillsatser som används i färdig mat är t.ex. arom ämnen, som ger smak åt maten, emulgerings medel, förbättrar konsistensen, och färgämnen. (Saarela m.fl. 2004, 120-123)

Frysta eller färska grönsaker och kött köps färdigt tvättade, skalade och skurna. Vissa kök använder även färdigt stekt kött, som t.ex. stekt malet kött. (Lampi, Laurila och Pekkala 2001, 90) Kött, kalkon och kyckling används oftast som halvfabrikat. Köttet är förbehandlat och köps i olika delar; inrefilè, ytterfilè, bröst osv. Produkter som blir allt vanligare i restauranger är råfrysta bakverk, -kött, -fisk, och -kyckling, potatis i olika former samt glass. (Lehtinen m.fl. 2004, 483).

#### **5.4.1 Fördelar med att använda hel- och halvfabrikat**

Det finns många fördelar med att använda halvfabrikat. Först och främst sparar det tid och pengar. Det tar mycket tid att förbehandla livsmedel men då man köper varorna färdigt behandlade sparar man på personal kostnader och kan använda tiden till att planera maträtter och tillförsäljningen. (Lehtinen m.fl. 2004, 483). Med andra ord får man tid för saker som man förut inte kunnat satsa på tillräkligt. Numera kan man satsa mera på kundbetjäning, menyn, effektiva arbetsmetoder, betjäningssomgivningen osv. (Lampi m.fl. 2001, 90)

För råvarornas förbehandling behövs det utrymme och maskiner. Enligt livsmedellagen måste olika råvaror ha skilda förvaringsutrymmen och förbehandlings platserna i köket måste vara skilt från tillrednings platserna. (Lampi m.fl. 2001, 23) Genom att använda halvfabrikat minskar behovet av lagerutrymme. Även halvfabrikatens popularitet har gjort det möjligt för restauranger att bygga mindre kök samt använda de maskiner som de har mera effektivt. (Lehtinen m.fl. 2004, 483).

Halvfabrikaten är även utmärkta då personalens kunskaper inte räcker till och då ger de möjligheter till att servera flera olika maträtter. Förutom kunskaps brist kan det även bero på brist på maskiner, redskap eller personalresurser. (Lehtonen m.fl. 2004, 483). Genom att använda processerade produkter har man möjlighet att använda alla råvaror året runt vilket betyder att man inte enbart behöver använda råvaror enligt säsong. (Stefanelli 1997, 372)

Halvfabrikaten har ofta en lång förvarings tid vilket är bra då man inte alltid vet hur mycket som går åt. Av dessa livsmedel kan man snabbt och enkelt vid behov tillreda mera mat om det finns i förrådet. (Lehtinen m.fl. 2004, 483).

Genom att använda halvfabrikat blir det viktigare för personalen att köpa och hitta de rätta varorna och samarbetet mellan industrin och köken ökar. Det blir även lättare att prissätta maträtter. (Lehtinen m.fl. 2004, 483) I restaurang kök försöker man allt oftare hitta bättre, enklare och billigare sätt att göra måltider. Med de olika lösningarna vill man spara tid, lätta på jobbet, göra arbetet säkrare och trevligare samt förbättra produktens kvalitet. På senaste år har det blivit vanligare att man övergott från råvaror till halvfabrikat. Man låter industrin göra det tunga och tidskrävande jobbet vilket även försnabbar matlagningen. (Lampi m.fl. 2001, 31)

Flera yrkeskök har varit emot hel- och halvfabrikat eftersom den industriella maten är standardiserad och ser och smakar därmed alltid likadant. Runt om i världen har man löst detta problem genom att använda nya tillagningssätt och endast finslipa maträtten och låta industrin göra resten. En restaurang som använder halvfabrikat får samma slutresultat som en restaurang som använder sig av färska råvaror. Båda matlagningssätten kräver arbete och därmed får även restaurangen den egna maträtten. (Rosendahl 1994, 6)

#### **5.4.2 Nackdelar med halfabrikat**

Då man väljer att använda halvfabrikat i restauranger leder det till att nya saker måste tas i beaktande vid tidsplaneringen. Produkten måste tinas och värmas upp och även öppningen av förpackningen tar tid. Man måste även ta i beaktande att förpackningarnas avfallshantering tar sin tid. Då man tar allt detta i beaktande är

det inte längre självklart att man sparar tid med att använda halvfabrikat. (Lampi m.fl. 2001, 90,93)

Halvfabrikat är oftast dyrare än färska råvaror. I priset ingår råvarans förbehandlig som t.ex. tvättning, skalning och rensning. (Lampi m.fl. 2001, 90)

De flesta processerade produkter har en långförvarings tid, men då man öppnar förpackningen eller värmer produkten blir den snabbt dålig. (Stefanelli 1997, 371)

Detta kan vara ett problem om man t.ex. tinar upp mera än vad det slutliga behovet är, då lämnar de mycket dyrbar mat över.

En annan sak som kan enligt min egen åsikt konstateras vid användningen av halfabrikat är att man går miste om alla dofter som uppstår när man tillagar mat. Denna doft kan vara viktig för restaurangens image. Doften av t.ex. nybakat bröd känner alla till och det ger en väldigt behaglig känsla. Både hel- och halvfabrikat innehåller även ofta tillsatsämnen. Av dessa ämnen finns det ämnen som inte är skadliga, men det finns också ämnen som kan ha negativa effekter på hälsan. Då man ser på en förpackning av t.ex. pulver sås, ser man att såsen innehåller flera olika tillsatsämnen. Dessa ämnen kunde man bra undvika genom att göra såsen själv. Samma gäller flera andra produkter.

Natriumglutamat eller E621 är ett exempel på en smakförstärkare som används mycket i hel- och halvfabrikat i t.ex. soppor, såser, kryddor och buljonger. Man har genom forskning kommit fram till att E621 kan för barn orsaka aggressivitet och oroligheter. Ämnet kan även orsaka bl.a. migrän, utslag och stickningar. (Svensson 2006) Jag tycker att användningen av smakförstärkare i mat är oroveckande. Om maten måste smaksättas med någonting som är onaturligt för att maten skall smaka bra, måste det betyda att man antagligen använder sig av dåliga råvaror.

Då man använder mycket hel- och halvfabrikat i köket är matlagningen inte mera riktig matlagning utan tillagningen handlar om att värma upp olika produkter och sammansätta dem till en helhet. På grund av det här kommer inte kockens

yrkeskunnighet fram på rätt sätt och det kan finnas risk för att kocken skall glömma bort hur man gör ”riktig” mat.

### **5.5 Val av varor och förädlingsgrad**

Restauranger måste konstant tänka på vad som är lönsamt för företaget. I restaurangen är arbetstiden, maskinerna och arbetskraften begränsad och därför måste företagen genom noggrann planering se till att maten är av god kvalitet och blir färdig i tid. Alla kök har som mål att komma på de vettigaste och mest effektiva arbetssätten. Genom att avskaffa onödiga arbetsmoment och göra resten av jobbet effektivt förbättrar man produktens kvalitet och minskar på kostnaderna. Det gäller att välja de rätta råvarorna eller livsmedlen som passar för företaget och dess kapacitet. (Lampi m.fl. 2001, 65-66)

Man kan dela in livsmedlen i fyra olika grupper beroende på förädlingsgrad; obehandlade råvaror, behandlade råvaror, halvfabrikat och helfabrikat (Rosendahl 1994, 6). De olika platserna varifrån produkterna till en restaurang kommer kan man dela in i tre olika källor; odlare, tillverkare och processor. Från odlaren och jordbrukare får man färska produkter rakt till köket, en tillverkare ändrar råvaran till ett livsmedel eller en produkt och processorn tar en eller flera produkter och sammansätter dem till en produkt (t.ex. tomatsås). (Stefanelli 1997, 12)

Vid val av vilka varor man skall använda, bör man tänka på vem man vill att skall göra förarbetet och varför. Det kan vara att någon annan kan göra jobbet lika bra eller till och med bättre som t.ex. livsmedelsindustrin eller underleverantörerna. Man skall ta i beaktande olika kostnader och fundera över om det är lönsamt att göra allt själv och är det värt besväret och tiden. (Lampi m.fl. 2001, 68)

Då man köper en vara, betalar man inte bara för själva varan utan även för olika service som hör till den. Varje gång produkten passerar olika delar i distributionskanalen får det mera värde. Der finns tre olika ekonomiska värden som kan läggas på produkten; tid, form och plats. Om man vill köpa små mängder varor får man även betala för det. Om en leverantör hamnar att lagra varor länge i sitt lager i väntan på att kunden skall köpa det hamnar han att höja priset pga. lagerkostnaderna. Priset beror även på i vilken form produkten är. Råvaror kan

ändras till olika former och därmed få fram produkter som är lättare att använda. Dessa produkter är lättare att handla, lagra och använda men de är dyrare än råvaror. Produkterna packas även oftast i dyra förpackningar och de är många gånger dyra att transporteras, t.ex. frysvaror, vilket även gör att priset stiger. Detta påverkar även det ekologiska fotspåret. Förpackningens storlek beror också på varans pris, en större förpackning är billigare i längden. Det är dyrt att transportera varor. Om man vill ha varan transporterad till ett visst ställe måste man även betala för det. (Stefanelli 1997, 18-19)

En av de viktigaste sakerna att tänka på vid val av råvarornas förädlingsgrad är arbetskostnaderna. Restauranger använder olika sätt att räkna ut kostnader över olika råvaror med olika förädlingsgrader. Man räknar ut hur mycket arbetet att förbereda råvaran kostar för restaurangen och därefter jämför de olika svaren med varandra. Man kan t.ex. jämföra skillnaden på färdigt filerad fisk och fisk som man själv filerar. Efter att man fått svaret måste man ännu fundera över vad det gäller att betala för. Om den själv filerade fisken enligt undersökningen blir billigare behövs det även personal som är kunniga att filera fisk på den tid som man räknat med att det tar. Har restaurangen tillräckligt med kunnande personal? Eller kan man förbereda råvaran en dag före? Av en färsk fisk blir det även mera avfall än ur färdiga filéer. (Lampi m.fl. 2001, 101-102)

I tabellen nedan (tabell 1) kan man se en jämförelse av färdigt filerad fisk och ofilead fisk. Priset på den ofileade fisken är lägre än på den färdigt filerade fisken, men att filera fisken tar väldigt mycket tid och det kräver kunnighet av personalen. Då man filear fisk blir det även väldigt mycket svinn och därmed påverkar det avfallskostnaderna. Färdigt filerad fisk är däremot ofta förpackad i olika förpackningar och då blir det även en del avfall därifrån. Kvaliteten och utseendet på filén är för en färdigt filerad fisk alltid samma, medan den i ofilead fisk kan variera beroende på fisken och vem som har fileat den. Beredningstiden efter att man fileat fisken tar lika lång tid som för en färdigtfilead fisk.



	<b>Fisk filé</b>	<b>Ofilerad fisk</b>
<b>Pris</b>	Högre	Lägre
<b>Svinn</b>	Ingenting	Mycket
<b>Tidskrävande</b>	Kräver väldigt lite tid	Kräver mycket tid
<b>Kvalitet</b>	Alltid samma	Varierar
<b>Utseende</b>	Alltid samma	Varierar
<b>Förpackning</b>	Mera	Mindre
<b>Personalens kunnande</b>	Behövs inte	Viktigt
<b>Berednings tid</b>	Samma tid	Samma tid

Tabell 1 En jämförelse av en färdig fiskfile och en ofilerad fisk

I vissa fall kan ingredienserna till en maträtt vara väldigt billiga men arbetskostnaderna dyra. Några exempel på detta är köttsoppa, kåldolmar och cocktail tilltugg, vars råvaror kräver mycket förarbete. Vid tillagning av kåldolmar skall kålen först kokas och fyllningen göras. Efter det skall kålbladen fyllas, rullas ihop, stekas och gräddas. Allt detta kräver väldigt mycket tid och arbete. I andra fall kan råvarukostnaderna bli väldigt dyra om det uppkommer mycket svinn. När man i dessa fall använder halvfabrikat i stället för råvaror tar industrin hand om förarbetet och man sparar därmed tid. Halvfabrikatens pris är dyrare men i priset ingår förarbetet. (Lampi m.fl. 2001, 112)

Man skall vara ekonomisk vid val av maträtter och råvaror. Om man väljer att använda halvfabrikat skall man även utnyttja den tid som man sparar på bästa möjliga sätt. Andra saker som är minst lika viktiga med tanke på maten är råvarornas kvalitet, näringsinnehåll, variation, smak och service omgivningen. (Lampi m.fl. 2001, 112-113)

I alla restauranger skaffar och behandlar man material, råvaror, och livsmedel. För att kunden dock skall bli nöjd räcker inte förstklassiga råvaror utan även kundbetjäningen är lika viktig. Alla dessa delar från anskaffningen till säljningen bildar en kedja och om kedjan brister någonstans, försämras kvaliteten på maten. (Heikkinen & Kortelampi 1997, 240)

För att matlagningen skall vara lönsamt måste man ha en lönsam inköpsplan. Genom att använda nya matlagningssätt och färdigt behandlade produkter har man kunnat satsa på viktiga saker som t.ex. kundbetjäning. Vid planeringen av livsmedel skall man ha kunderna fokus. Man skall lyssna på kunderna och veta vad de kräver. Man skall se till att kunden får tillräckligt med näringsämnen av maten och att maten inte innehåller någonting som kan vara försämrade kundens hälsa. Varje kund har dock egna åsikter som kan variera mycket. Saker som påverkar kundens val på mat är t.ex. hunger, ålder, kön, matvanor, ekonomi, religion, årstid, kultur, osv. (Heikkinen & Kortelampi 1997, 237-238)

### **5.5.1 Att välja halvfabrikat**

En stor och viktig fråga för chefer och dem som ansvarar för inköpen är om man skall använda halvfabrikat. I dagens samhälle är det nästan omöjligt att vara helt utan dem. Nuförtiden är inte frågan längre om man använder processerade produkter utan vilka produkter som man använder som halvfabrikat och vilka som färska. Många maträtter som görs av halvfabrikat smakar nästan likadant som mat gjord av färska råvaror. Som exempel kan nämnas att tomat sås som är gjord på konserverade tomater kan ha samma smak som en sås gjord av färska tomater. Man kan även kombinera de processerade produkterna och de färska råvarorna och få en lyckad egen maträtt. (Stefanelli 1997, 372)

Om man väljer att använda halvfabrikat måste man även bestämma sig för vilka slags processeringsmetoder som man skall välja. För vissa produkter finns det väldigt lite olika val möjligheter medan det för andra produkter kan finnas många olika. Alternativen kan vara torkad, konserverad, fryst, förkokt, inlagd osv. Konserverade och inlagda produkter är alltid likadana, har lång hållbarhet och billiga lagerhållnings kostnader. Men dock kan smaken från konserverburkarna ge smak åt vissa produkter och därför är det viktigt att man väljer den rätta processeringsmetoden. Frysta produkter bevarar råvarornas smak bättre och har därför en färskare smak. Frysta grönsaker och frukter är dock inte lika standardiserade som konserverade produkter, de har kortare förvaringstid och det finns vissa risker med att använda dem som t.ex. att de tinas upp och ned fryses igen eller att frysen går sönder. Frysta produkter är även dyrare att ha i lager. Ett annat

problem med frysta produkter är att om man tinar mera än vad man behöver, kan man inte frysa det på nytt. Torkade produkter håller länge och har låga lagringskostnader. Eftersom produkterna är lätta och inte behöver kall transport är de billiga att transportera vilket även påverkar deras pris. Däremot höjs priset på grund av att det tar tid och energi att processera dem. Användningen av torkade produkter är dock begränsad eftersom man inte kan köpa så många produkter torkade och de som finns tillgängliga är dyra. Slutligen påverkas valet av processeringsmetoden av matens kvalitet, pris och behovet av bekvämlighet. (Stefanelli 1997, 372-374)

### **5.5.2 Att välja färska råvaror**

Att handla färska produkter kräver en del yrkeskunnighet och kunskap. Från dag till dag kan kvaliteten på råvarorna variera och det kan tidvis vara omöjligt att få tillräckligt stora mängder av den råvara som man behöver. Även priset på de färska råvarorna varierar mycket beroende på kvalitet och kvantitet. (Stefanelli 1997, 341-342)

Vid val av färska råvaror är det viktigt att tänka på vad man skall använda råvaran till och vilken kvalitet den bör ha. Beroende på var och hur i maträtten man skall använda den bestäms kvaliteten som man kräver av råvaran. Ett äpple som skall användas som dekoration måste vara av bra kvalitet och se bra ut medan ett äpple i en fruktsallad kan vara av lite sämre kvalitet och då även billigare. (Stefanelli 1997, 342-343)

Råvaror som kommer från olika länder eller områden har olika kvalitet, struktur och smak. Genom att handla varorna alltid från samma ställen minskar man risken att få olika egenskaper på samma råvaror. (Stefanelli 1997, 350)

## **6 DEN EMPIRIKSA UNDERSÖKNINGEN**

I det här kapitlet förklarar jag hur min undersökning kommer att gå till och vilka metoder som jag valt att använda.

### **6.1 Syftet med undersökningen**

Denna undersökning har jag gjort för att få reda på varför restauranger använder de livsmedel och produkter som de gör. Nuförtiden finns det ett stort urval av råvaror och produkter i olika former och att välja vilken av dessa som man skall använda kan vara svårt. Vilka faktorer är det som påverkar valet av inköpen? Hur ser man på råvarorna och vad prioriterar man när man väljer dem? Och vem är det som bestämmer vad man skall använda? Dessa är huvudfrågorna som jag vill ha svar på med hjälp av min undersökning.

Vidare vill jag med hjälp av undersökningen få reda på varifrån restaurangerna skaffar sina varor. Köps alla varor via partihandeln eller har man kanske egna kontakter med närodlare eller andra producenter och leverantörer.

### **6.2 Undersökningsansats**

I min undersökning kommer jag att undersöka restaurangernas inköpsbeteende och vad som påverkar det, därför har jag valt att använda mig av en kvalitativ undersökning. En kvalitativ metod används då man inte kan uttrycka data i form av siffror. Man använder den i djupare undersökningar och den hjälper en att förstå kundens beteende och svarar på frågan var och hur? (Lotti 1998, 42)

Undersökningen kommer att vara en fallstudie eftersom jag är intresserad av detaljer och av enskilda fall. Genom att fokusera på en eller några fall får man goda och mera detaljerade kunskaper om det man undersöker. (Lekwall & Wahlbin 1993, 216)

### **6.3 Undersöknings metod**

Undersökningen kommer jag att göra med hjälp av personliga djupintervjuer.

Genom att använda intervju som undersökningsmetod får man en större svarsprocent och svaren är mera tillförlitliga än vid t.ex. enkätundersökningar. Vid intervjuer har man möjlighet att använda längre frågeformulär och man kan få svar på frågorna i den ordningen som man själv önskar. I personliga intervjuer är det intervjuaren som ställer frågorna och har då även ansvaret att alla frågorna besvaras. Intervjuaren kan även förklara frågor som den som blir intervjuad inte förstår och då minskar även risken för missförstånd betydligt. Viktigt vid intervjun är dock att man inte påverkar den som blir intervjuad. (Lotti 1998, 44-45)

## **6.4 Urvalsmetod och målpopulation**

Från början stod det klart för mig att jag själv skulle välja ut de restauranger som jag skulle undersöka. Detta eftersom jag ville ha med olika sorters restauranger i undersökningen. Jag använde mig alltså av en icke-sannolikhetsurvalsmetod och bedömningsurval. Ett bedömningsurval gör man då man själv väljer ut de respondenter som man tycker är intressanta. Man tänker ut olika egenskaper som man vill att respondenterna skall ha och dessa skall stämma överens med urvalet. (Lekwall & Wahlbin 1993, 248)

Jag har valt att undersöka restauranger i centrum av Vasa. Jag har valt att inte ta med storkök och personal restauranger i undersökningen eftersom dessa restauranger skiljer sig en aning från ”vanliga” restauranger. Restaurangerna som jag valt att undersöka är i huvudsak lunch och/eller a la carte restauranger. För att kunna jämföra olika restauranger har jag i min undersökning tagit med både privata företag och kedjeföretag, stora och små företag med olika affärsidéer.

## **6.5 Presentation av företagen**

### **6.5.1 Panorama**

Panorama är en lunchrestaurang i centrum av Vasa med 80 kundplatser. Restaurangen är öppen varje vardag kl. 10–16.00 och är väldigt populär på grund av sin husmanskost. Varje dag har de en lunchmeny som innehåller både en kött- och en fiskrätt samt en soppa. Lunchen serveras från stående bord och innehåller 4

olika varmrätter, ett salladsbord, nybakat bröd, drycker samt efterrätt. (Panorama 2009)

Panorama har ca.250 kunder varje dag. Deras affärsidé är lunch till dagskunder. Kunderna består av mycket företags arbetare men också av andra människor. (Sabel 2009)

Vid sidan av lunchbuffén har de även en a la carte -lista som innehåller bl.a. sik, biff, köttbullar, dieträtter och barnportioner. Panorama ordnar även mat enligt beställning för större grupper och kan då göra menyn enligt vad kunden själv önskar. (Panorama 2009)

Maträtterna som serveras i restaurangen är till stor del finsk husmanskost. De har t.ex. broccolisoppa, lax, pyttipanna, strömmingsflundror, ärtsoppa och grisfilé. Man har möjlighet att göra alla maträtter av inhemska färska råvaror eftersom maten är väldigt finländsk. Man använder även mycket råvaror som man får tag på från närområdet.

### **6.5.2 Fransmanni**

Fransmanni är en kedjerestaurang som hör till Radisson Blu Royal Hotel. Restaurangen serverar lantlig fransk mat. De har både lunch och a la carte servering och köket tar även hand om serveringen för möten och kongresser samt hotellets frukost. Viktigt för restaurangen är att det skall finnas mat för alla smaker och prisklasser. Den ”vanliga” människan skall ha råd att äta där även om det är en högklassig restaurang. Restaurangen hör till S-gruppen vilket gör att kunder som har s-kortet får vissa förmåner och bonus i restaurangen. (Sahala 2009)

Lunch serveras på vardagar och utbudet består alltid av en tre rätters middag, dagens biff, dagens husmanslunch och dagens sallad. Vid sidan av lunch menyn kan man även beställa mat från a la carte -listan. (Fransmanni 2009)

Fransmanni har fina maträtter på sin a la carte -lista. Det finns mycket olika maträtter; kött, fisk, skaldjur, fågel, pasta, soppor och sallader. Maträtterna har

fina franska namn men de kan tillagas till största delen av inhemska råvaror. Man använder även råvaror som man inte har möjlighet till att använda som inhemska som t.ex. sniglar, tigerkräftstjärtar och musslor. Lunchrätterna är en aning billigare och alla råvaror kan i huvudsak fås som inhemska. Man använder t.ex. maletkött, pasta och fisk.

### **6.5.3 Chili & Lime**

Chili & Lime är en asiatisk restaurang och befinner sig i centrum av Vasa. Förut har restaurangen serverat lunch på dagarna och a la carte mat på kvällarna, men nu har de övergått till att endast ha lunch servering. De har öppet 6 dagar i veckan, måndag till lördag. Kundgruppen är stor och varierande; företags arbetare, ungdomar och pensionärer. (Bui Thivi 2009)

Buffébordet består varje dag av en soppa, sallader, friterad mat och av olika woker. De serverar asiatiskt inspirerad mat. Man kan se på maten att den är gjord av färska råvaror. Råvaror som används är i huvudsak inhemska råvaror; grönsaker, kyckling, kött och fisk (Bui Thivi 2009).

### **6.5.4 Kaffehuset August**

Kaffehuset August är ett familjeföretag och befinner sig i centrum av Vasa. Restaurangen serverar både lunch och a la carte rätter. Den är öppen sex dagar i veckan, på måndagar t.o.m. 17.00 och tisdagar till lördagar t.o.m. 23.00. Kunderna består av alla åldrar från barn till pensionärer. Företagets affärsidé är att människor i olika åldrar skall kunna vara i restaurangen samtidigt. Ungdomar kan komma dit å dricka en kopp kakao och företagens direktörer kan komma och ha middagar. (Granskog 2009)

Menyn består av små varma maträtter, fisk, skaldjur, pasta och köträtter. Man använder olika sorters fisk t.ex. lax och sik, vilka det finns bra möjligheter att skaffa från närproducenter. Man använder även en del utländska råvaror som t.ex. räkor, tonfisk, hummer och blåmusslor. I menyn nämns inte vilka grönskare och rotfrukter som används i maträtterna. Detta ger restaurangen möjlighet att variera vilka grönsaker de använder beroende på tillgång.

### 6.5.5 Restaurang Fondis

Restaurang Fondis är en privat restaurang som serverar både lunch och a la carte rätter. De huvudsakliga kunderna består av lunchgäster på dagen och affärsmän på kvällarna. Till restaurang verksamheten hör även en nattklubb, pubb och en bar. Till lunchrätterna ingår salladsbuffé, kaffe och efterrätt. (Järvi 2009)

Maträtterna som finns i både a la carte menyn och lunch menyn består av finländska maträtter. Av fiskar använder man bl.a. strömming, abborre, sik och lax. Köttet består av lamm, nöt, gris, ren, lever och kyckling. Man använder även en del av höstens råvaror som t.ex. lingon, svamp och rotsaker. Man använder även en liten del skaldjur som t.ex. sniglar och kammusslor. Lunch menyn skiljer sig från a la carte menyn på så sätt att maträtterna är mera vardagliga och gjorda av billigare råvaror. Här används endast råvaror som finns att få tag på som inhemska. Man har t.ex. ärtsoppa, kåldolmar, laxbullar och jägarbiff. (Fondis 2009)



## **7 RAPPORTERING AV UNDERSÖKNINGEN**

I det här kapitlet beskriver jag vad min undersökning har gett för resultat. Undersökningen gjordes genom personliga intervjuer i restauranger i Vasa i början av oktober 2009. Intervjuerna skedde i restaurangerna och som hjälpmedel använde jag en inspelare. Personerna som jag intervjuade var de personer som ansvarar för inköpen till restaurangen. Innan jag gjorde intervjuerna skrev jag ner intervjufrågor (Bilaga 1) som jag sedan vid intervjun utgick ifrån. Tre av intervjuerna gjordes på svenska och två på finska.

### **7.1 Bra mat**

För att få veta vad respondenterna har för åsikter om vad som är bra mat började jag intervjun med att fråga vad de anser att är bra mat.

Det viktigaste som alla respondenter var överens om var att bra mat är gjord av färska råvaror och den är självgjord. Man ansåg att den bästa maten är till 100 % gjord av färska råvaror och att den uppfyller näringskriterierna.

Andra faktorer som anses vara viktiga för att maten skall vara bra är att smaken, utseendet, det skall finnas tillräckligt med mat på tallriken, maten är gjord av så lite halvfabrikat som möjligt och att maten är gjord av lokala råvaror.

### **7.2 Anskaffning av varor**

#### **7.2.1 Vem är det som ansvarar för inköpen av livsmedel**

I restaurangerna är det antingen ägaren eller kökschefen som ansvarar för inköpen till restaurangen. Vem det är som ansvarar för inköpen beror i första hand på företagets storlek.

En av restaurangerna, Fransmanni, är dock en kedjerestaurang vilket gör att kökschefen inte själv kan fritt välja vilka maträtter som skall finnas på menyn, vilka livsmedel som skall köpas och varifrån de skall köpas. Eftersom Fransmanni är en kedjerestaurang är det företaget som bestämmer. Det finns 15 st Fransmanni restauranger i Finland. En grupp på fem personer som är köksmästare eller kökschefer har tillsammans en produktutvecklingsgrupp som leds av en person

från kedjan. De planerar Fransmannis matlista, vilka råvaror som skall användas och vilken mat man skall ha. Därefter testar de maträtterna i köket och smakar på dem och utifrån det sammanställer de en matlista. Recepten görs, man gör noggranna beräkningar och bestämmer portionsstorlekar och så räknar mat ut till vilket pris man kan sälja maträtten. Maten måste vara lönsam för restaurangen och man måste även ta i beaktande t.ex. lönerna. Maten skall även kunna göras i alla Fransmannis kök och därför måste man ta i beaktande alla kökens utrustning och möjligheter att laga maten. Frågan är vilken tillagningsmetod som man skall använda för att laga maten. Kedjan har alltså en påverkan på vilka maträtter man gör och vilka råvaror och livsmedel som man använder.

### **7.2.1 Varifrån skaffar restaurangerna sina råvaror och livsmedel**

Antalet inköpsställen varierar i de olika restaurangerna. Enligt undersökningen är det ingen som endast använder sig av ett inköpsställe och mindre än hälften av restaurangerna använder i huvudsak partihandeln, men köper även en liten del varor från andra ställen. Tre av fem restauranger köper varor från flera olika ställen.

Eftersom Kespro är den enda partihandeln i Vasa köper de flesta restaurangerna varor därifrån. Några restauranger handlar endast en del av sina varor från Kespro som t.ex. torrvaror, medan andra köper det mesta därifrån. Anledningen till att använda Kespro var i huvudsak att det är den enda partihandeln i Vasa och att företaget inte har några andra möjligheter på grund av sin kapacitet. En av respondenterna ansåg att det är synd att det endast finns en partihandel i Vasa området, eftersom det då inte finns någon konkurrens. Alla respondenterna var inte helt nöjda med Kespros produkter. Man anser att kvaliteten på produkterna inte alltid är den bästa och man får känslan av att Kespro inte bryr sig om sina kunder.

En av respondenterna köper i huvudsak alla sina produkter från partihandeln Meiranova. Meiranova används eftersom företaget har kontrakt med dem och det är kedjan som bestämmer varifrån man köper varorna. Hela S-gruppen i Finland

köper sina varor från samma ställe och genom massköp får man varorna billigare, då man koncentrerar alla köp till ett och samma ställe.

Två företag köper grönsakerna från Fresh som är en frukt- och grönsaksleverantör i Vasa. Man anser att det är nästan den enda färsk vara leverantören i närheten av Vasa på grönsakssidan. Servicen och kvaliteten anses som väldigt bra hos Fresh och de har det som man behöver. Om kvaliteten inte motsvarar det som det skall vara, får man nya råvaror.

Köttprodukterna skaffar restaurangerna antingen från Atria eller Snellman. Eftersom Snellman befinner sig i Jakobstad och därmed i närheten av Vasa, skaffar de flesta restaurangerna sina köttprodukter därifrån. Atria används av några företag. Man anser att Atrias kött är garanterat mörkt.

Alla restauranger köper färsk fisk från lokala fiskare. Några restaurangre köper fisk från företaget Snickars Fisk. Användningarna var att Snickars Fisk är de mest lokala och största leverantörerna som finns i Vasa och att man får färsk fisk till restaurangen på morgonen. Fisk kan levereras till och med 5ggr/vecka till restaurangen.

Andra ställen varifrån restaurangerna skaffar en del av sina varor är lokala affärer, bagerier och asiatisk affär. De lokala affärerna anses ha goda varor och utbud men det tar tid att handla från sådana ställen.

### **7.3 Val av produkter**

Alla respondenterna tyckte att det är av stor betydelse vilka varor som man använder. Det som påverkar valet av vilka råvaror man väljer var enligt undersökningen i huvudsak tillgängligheten, priset och kvaliteten. Förhållandet mellan priset och kvaliteten skall även vara bra. Enligt de flesta respondenterna är priset mycket avgörande eftersom man har en begränsad summa som man säljer maten för. En av respondenterna påpekade dock att de inte brukar skära ned på kvaliteten eftersom det är det restaurangen lever på.

Andra faktorer som påverkade valet av varor var smak, utseende och färskheten. Man ansåg att man med färska råvaror av god kvalitet får god smak på maten. En respondent berättade att han har prövat sig fram och lagt märke till att vissa produkter skulle han aldrig köpa igen.

#### **7.4 Användningen av färska råvaror**

Alla restaurangerna som intervjuades använder i huvudsak endast färska råvaror. Man köper råvaror, skär dem i köket, tillagar dem och gör all mat själv från början. Även såser och buljonger görs i huvudsak själva. En av respondenterna tyckte att det i matlagningen är väldigt viktigt att använda färska råvaror för att få en god smak på maten. Personen berättade att de aldrig sparar mat till följande dag utan allt görs på nytt och färskt varje dag.

Alla restaurangerna använder inhemska produkter om möjligt, men det finns situationer där utländska produkter anses bättre eller nödvändiga. Finska produkter finns inte alltid tillgängliga och kvaliteten är inte den bästa på vintrarna. En respondent gav tomater som ett exempel. På vintrarna väljer personen hellre tomater från Spanien än inhemska tomater. Detta förklarar han med att det slösar på energi då man odlar med lampor och det ger inte samma smak som på somrarna. Han menar att i februari smakar den spanska tomaten bättre än den finska tomaten. Smaken, priset och utseendet påverkar valet. På sommaren används de inhemska produkterna då det finns av dem och de är av god kvalitet.

En annan sak som en respondent nämnde är de problem som varit med inhemskt nötkött för en tid sedan. Priserna var väldigt höga och prisskillnaden mellan inhemskt och utländskt kött var stor. Då valde de att använda utländskt nötkött. Men nu är priset på köttet på samma nivå igen och inhemskt kött används i restaurangen.

#### **7.5 Användningen av hel- och halvfabrikat**

Enligt undersökningen använder restaurangerna väldigt lite hel- och halvfabrikat. En av respondenterna tyckte att det är en ganska liten del som används som färdig mat även om det är en så pass stor verksamhet. De produkter som man använder,

används de dagarna då det är väldigt mycket gäster och man inte har tid att göra dem själv. En annan respondent berättade att han egentligen endast en gång har använt helfabrikat och det var cocktail köttbullar till en buffé. Men att de i övrigt gör alltid sina köttbullar och andra rätter själv.

Det finns livsmedel som man inte i Finland kan få tag på som färska och därmed måste köps som frysta. Exempel på sådana livsmedel som restaurangerna använder är t.ex. jätteräkor, utländska fiskar och snäckor.

På grund av att Finland är ett land högt uppe i norr med olika årstider är det inte möjligt att odla året runt. Detta påverkar de inhemska råvarornas tillgänglighet och prisnivå. Flera restauranger har därför valt att använda frysta bär och grönsaker då det inte finns tillgängliga som färska. Valet kan även bero på att det inte alltid finns tillräckligt av den råvaran som man skall ha, t.ex. loka fis. Det kan vara svårt att få tag på en tillräckligt stor mängd av råvaran.

En av orsakerna till att man använder hel- och halvfabrikat är att man inte har tid att göra dem själv. För vissa produkter är arbetsinsatsen alldeles för stor för att göra dem själv och därför köper man dem färdiga. Exempel på sådana produkter som används är kåldolmar, franspotatis och demi class-sås.

Produkter som restaurangerna kunde själv tillaga men som används vid vissa tillfällen på grund av tidsbrist är t.ex. buljong, färdigt panerad fisk, färdiga biffar, råfrysta köttbullar, tomatkross och såser. Dessa produkter används dock inte dagligen.

## **7.6 Närmät**

### **7.6.1 Definitoner av närmät**

Det finns flera olika åsikter om vad närmät är. Därför frågade jag mina respondenter vad de anser att närmät är.

En av respondenterna definierade närmät som mat som är producerad inom en viss radie från verksamhetsstället. Vart och hur långt man lägger radien är helt beroende på råvaran. Vissa saker får man tag på inom 50 km t.ex. grönsaker vissa

årstider. Om man vill ha samma produkter året om hamnar man att tänja på gränserna ganska långt.

Däremot hade en annan respondent hört att närmat är mat som är odlad inom en radie på 500 km från företaget. Men själv höll han inte med det påståendet.

Närmat tycker han själv att är mat i Österbotten eller gamla Vasa län. Det är mat som är producerad nära.

Andra definitioner på närmat var mat som är producerad på landsbygden kring Vasa och mat av närodlare.

### **7.6.2 Användningen av närodlade produkter i restaurangerna**

Alla av de restauranger som var med i undersökningen har någon råvara som är närodlad. En av dessa använder alltid närodlade produkter om möjligt. En av dem använder en del närmat och två av dem har lite. En av respondenterna har endast någon enstaka produkt som är närmat.

Restaurangen som handlar närodlad om möjligt, handlar lokala produkter tidvis, alltid då de har möjlighet till det. Bland annat försöker de köpa fisk från lokala fiskare och kött köper de från Snellman och har då förhoppningarna att det är så närproducerat som möjligt.

En av restaurangerna använder medvetet inga närodlade produkter. Det viktiga är att de är inhemska. Dock använder de paprika från Kristinestad. Detta eftersom de har bra kundkontakter där. De får köpa andra klassens paprikor med lägre pris som inte kan säljas till affären. Produkten är den samma, det är bara utseendet och priset som skiljer sig.

Närodlade produkter som användes i restaurangerna var bl.a. fisk, havtornssaft, griskött, lammkött, bröd, bär och grönsaker. Användningen beror på säsongen och tillgängligheten.

En respondent förklarade att det inte längre finns närodlade mjölkprodukter. I dagens läge är det inte möjligt att få tag på närproducerat. Eftersom det bara finns stora mejerier kvar och de transporterar produkter hundratals kilometer av och an.

### **7.6.2 Orsaker till att man använder närodlade produkter**

Orsakerna till att man använder närmat är främst miljövänligheten. Man anser att närproducerad mat är bättre och renare mat och att det sliter mindre på omgivningen eftersom man inte behöver transportera dem av och an. En person svarade även att det är en medveten strategi från företagets sida.

En respondent ansåg att det är viktigt att man även köper från de små privata företagen så att de klarar sig. En annan sak som även kom upp var att det nuförtiden är trendigt för restauranger att använda närmat och att närodlade produkter har väldigt bra kvalitet.

### **7.6.3 Orsaker till att man inte använder närodlade produkter**

En av orsakerna till att man inte satsar på att använda närmat var att det är alldeles för komplicerat och det tar för lång tid. Det fungerar inte för deras restaurang, eftersom de inte har tillräckligt med utrymmen som t.ex. kylrum. Problemet är också att man inte får produkterna året om och därmed är det årstiderna som bestämmer vilka råvaror man kan få tag på. Respondenten förklarade att tomater som de nu använder är från området, men de köper dem från Kespro. Tomaterna skickas till Helsingfors för att packas och därefter transporteras de tillbaka till Vasa. Detta tycker respondenten att är synd. Han skulle gärna köpa t.ex. tomater direkt från växthus, men det är för komplicerat.

Däremot var det en person som tyckte att om man bara skulle använda närmat, skulle de påfresta naturen mycket mera än vad vanlig partihandel gör. Detta pågrund av logistiken. Det är bättre att ta alla produkter från ett ställe än från 10 olika ställen. Det går åt väldigt mycket livsmedel i restaurangen och om alla olika råvaror skulle komma dit med skilda leveranser skulle det betyda väldigt mycket trafik och det skulle påfresta miljön mycket mera.

En av restaurangerna hade märkt av egen erfarenhet att närmat inte säljer. De har haft s.k. österbottniska veckor i restaurangen, men de märkte att det inte fungerar att marknadsföra maten som österbottnisk.

### 7.6.3 Att få tag på närproducenter

De flesta restaurangerna anser att det är lätt att få tag på närodlade produkter. Dock fanns det en som tyckte att det är svårt och en hade inga erfarenheter.

Restaurangerna som aktivt använde närodlare hade en lista över olika närodlare i området. En av respondenterna berättade att han före sin nuvarande arbetsplats har jobbat för ett annat företag och där har han skapat sina kontakter med närodlarna.

En annan av respondenterna menade att det inte är några problem med att få tag på närodlarna. Däremot finns det problem med logistiken. Det är inte det lättaste eftersom varorna skall transporteras hit och dit. Det värsta är att man måste hålla på att ringa till alla möjliga människor hela tiden. Man måste ta sig tid att ringa till olika leverantörer och sen försöka få ihop det så att man får varorna levererade samtidigt med någon gemensam leverans.

En av respondenterna ansåg att det är svårt att få tag på närodlare. Detta eftersom det kräver mycket tid. Man måste ha tid att ringa runt till olika företag och få ett kontaktnät.

Några respondenter berättade att även närodlarna ibland tar kontakt med dem, men att de kunde vara mera aktiva. En av dem tyckte att de tar kontakt alldeles för sällan. Han tror att det är på grund av bekvämlighet. Det är enklare för odlarna att föra varorna till ett ställe som t.ex. partihandlare eller att någon kommer efter varorna från gården.

### 7.6.4 Tillgången av närmat i Vasa

Två av respondenterna ansåg att det finns tillräckligt med närmat i Vasa.

En respondent ansåg att det aldrig finns tillräckligt av närmat när man inte får det året om. Han menade att det finns mycket av t.ex. lam. Men av grönsakerna finns det bara vissa årstider, vilket man dock förstår eftersom de inte kan hålla lager.

En annan respondent tyckte att man i Vasa får leta efter närmat. Men går man lite längre bort som t.ex. Ilmajoki och Seinäjoki så hittar man t.ex. kött och ost. Så runtom Vasa finns det mycket närmat.



### **7.6.5 Närmatens leveranssäkerhet**

Leveranssäkerheten av närmat anses vara bra. Ibland har det hänt att varan inte varit den bästa, men då returnerar man den eller reklamerar. Ofta reder det upp sig. Man slutar dessutom köpa av sådana som inte levererar bra produkter.

En av respondenterna tyckte att det för en privat restaurang kan det gå bra att använda närodlat produkter men för kedjeresauranger kan det vara svårare. I kedjeresauranger gör man matlistan för en väldigt lång tid framåt, ett halvt år eller t.o.m. ett år. Om man då väljer att man skall ha en viss produkt t.ex. närodlad kött, är sannolikheten ganska stor att den råvaran plötsligt tar slut. Det här leder till problem då man skall förklara åt kunden att man inte får tag på produkten

## **7.7 Ekologisk mat i restauranger**

### **7.7.1 Användningen av ekologiska råvaror i restauranger**

Ingen av restaurangerna använde ekologiska råvaror när intervjuerna gjordes. I en av restaurangerna har de över sommaren haft en ekologisk sallad två gånger i veckan. Men nu har de slutat med den på grund av att råvarorna börjar vara slut.

### **7.7.2 Orsaker till att man inte använder ekologiska produkter i restauranger**

En av respondenterna tyckte att det idag är ohållbart att använda ekologiska produkter med den tillgång som finns. Respondenten berättade att de inte använder t.ex. ekologiskt kött, eftersom det är en fråga om tillgång. Vad de vet om finns det inte så mycket ekologiskt nötkött i närheten av Vasa. Slaktmöjligheterna är inte heller så bra eftersom man inte skiljer på ekologiska och vanliga kor i stora slakterier. Istället borde man slakta kor i ett lokalt slakteri och då vill producenten att man köper en halv ko på en gång och det har restaurangen inte möjlighet till.

Alla respondenterna tyckte att det är dyrt att köpa ekologiska produkter och därmed är det en prisfråga. Man ansåg att om det skulle vara billigare skulle man bra kunna ha ekologiskt varje dag. Men kunderna är inte beredda att betala så mycket för maten och dessutom har restaurangen noggranna uträkningar hur mycket maträtten får kosta. Man måste även kunna täcka t.ex. personal och elkostnaderna.

En av respondenterna använder inte ekologiska produkter eftersom restaurangen inte är en ekologisk restaurang.

### **7.7.3 Intresset av att använda ekologiska livsmedel**

De flesta restaurangerna skulle vara intresserade att använda ekologiska livsmedel om det skulle vara möjligt. Om de var billigare och leveranssäkerheten var säkrare skulle man gärna använda ekologiska livsmedel i restaurang köken. Som det är i dagsläget, blir det för dyrt både för restaurangen och för kunden att använda ekologiskt. Man tyckte att ekologisk mat har bra smak, det är godare och man känner att varorna är bättre.

En av restaurangerna har övervägt att använda ekologiska produkter. De har använt Kodials grönsaker förut och nu har de börjat tänka på att börja använda dem igen. Det beror på om de kommer överens om priser osv.

Två av restaurangerna var inte intresserade av att använda ekologiska produkter.

## **7.8 Skillnader på lunch och a la carte mat**

Tre av restaurangerna som jag undersökte, serverar både lunch och a la carte mat. Alla dessa restauranger använder i huvudsak enbart färska råvaror i både lunch och a la carte rätterna. Däremot använder man olika råvaror. Huvud råvaran skiljer sig, men i huvudsak är det färska råvaror som används. I a la carte rätterna används dyrare råvaror som t.ex. skaldjur och inrefilé. I lunchrätterna används billigare råvaror som t.ex. strömming och maletkött.

En av respondenterna förklarade att de gör olika mat till lunch och a la carte, men av samma råvaror. Maten skall vara tillräkligt olika så att man inte bjuder på samma mat både dag och kväll. Även tillagningssätten skiljer sig på lunch och a la carte mat.

## 8 ANALYS OCH TOLKNING AV UNDESRÖKNINGS RESULTATEN

Enligt undersökningen använder restaurangerna i Vasa i huvudsak färska och inhemska råvaror i matlagningen. Lunch och a la carte rätterna skiljer sig egentligen väldigt lite från varandra. Det är endast råvarans värde och tillagningssätt som skiljer sig. Restaurangerna anser att kvaliteten på råvaran är väldigt viktig och att det påverkar slutresultatet. Även om priset spelar en avgörande roll vid val av varor, är kvaliteten och tillgängligheten också mycket viktig. Man anser att bra mat är gjord av färska råvaror.

Restaurangerna använder inhemska råvaror då det är möjligt. På grund av den finländska vintern används dock även utländska råvaror eftersom det inte finns inhemska eller så är den utländska råvaran av bättre kvalitet. Ett exempel är tomater. Det finns olika åsikter om huruvida man skall köpa utländska eller inhemska tomater på vintern. De inhemska tomaterna odlas naturligt i växthus vars uppvärmning kräver väldigt mycket energi. De utländska tomaterna kan däremot växa naturligt i de varmare länderna men för att de skall klara de långa transportsträckorna och lagerhållningstiderna besprutas de och man plockar dem innan de mognat. Frågan är om man skall välja de inhemska tomaterna vars odling kräver energi och därmed sätter spår i naturen eller skall man välja de utländska tomaterna som man inte med säkerhet vet hur de har blivit behandlade.

En fråga som kan diskuteras är varför man skall använda samma råvaror året runt. Man borde kunna anpassa sig till årstiden och använda de råvaror som finns tillgängliga på marknaden. Man skulle göra matlistan enligt säsong och ta vara på de råvaror som finns då. Detta skulle även troligen bli billigare för restaurangen eftersom säsongsvor är billigare än andra varor.

På marknaden finns det nuförtiden en hel del olika hel och halvfabrikat som skall göra matlagningen lättare och snabbare. Genom att använda produkter som industrin har förberett kan man snabbt och enkelt göra god mat. På basen av undersökningen använder restaurangerna knappt några hel- eller halvfabrikat. De produkter som används, används på grund av tidsbrist eller därför att det inte är

möjligt att använda färskna produkter som t.ex. utländsk fisk, skaldjur och grönsaker och bär på vintern. Hel- och halvfabrikat kan även tidvis användas då man vet att det är bråttom och att man inte har tid att använda färskna råvaror. Även såser och buljonger görs oftast själv. Buljong används en del, men det är svårt att avgöra hur mycket eftersom alla inte uppfattar det som halvfabrikat. Detta överraskande mig. Jag trodde att man skulle använda mycket mera halvfabrikat än vad undersökningen visade. I restaurangbranschens läroböcker beskrivs användningen av hel- och halvfabrikat som väldigt positivt. Man sparar bl.a. på kostnader, tid och utrymme. Att restaurangerna hellre väljer de färskna, obehandlade råvarorna glädjer mig. Detta betyder att maten i restaurangerna är näringsrik och fri från tillsatssämnen.

Kökschefen är den person som i huvudsak bestämmer vilka varor som skall köpas. I de privat ägda restaurangerna kan man variera på utbudet när man så tycker och man kan fritt välja de råvaror och leverantörer som man vill. I kedjerestauranger är det dock annorlunda. I dem är det kedjan som bestämmer vad och varifrån man köper. I dessa restauranger kan inte kökschefen själv använda sin yrkeskunnighet genom att använda egna idéer, tillagningssätt och leverantörer. Allt i restaurangen är färdigt bestämt hur det skall vara och se ut.

De privata restaurangerna köper enligt undersökningen sina råvaror från flera olika ställen. De använder även mera närodlade produkter än vad kedjerestaurangerna gör. Partihandeln Kespro, som är den enda partihandeln i Vasa, används av de flesta restaurangerna. Härifrån köper restaurangerna åtminstone de torra livsmedlen. Kedjerestaurangerna har bestämda platser varifrån de köper sina livsmedel. De kan köpa en del från t.ex. lokala odlare, men det mesta köps från ett och samma ställe.

På basen av undersökningen använder restaurangerna i Vasa mer eller mindre närodlade produkter. Restaurangerna köper speciellt fisk från lokala fiskare vilket torde vara självklart eftersom Vasa är en kuststad. Genom att använda närodlade produkter anser restaurangerna att de är miljövänligare, man stöder de små lokala företagen och man får godare och färskare råvaror.

Närmat hade många olika definitioner. Det ansågs vara mat som är producerad inom en viss radie från verksamhetsstället, mat från Österbotten och mat som är producerad på landsbygden runtomkring Vasa. Själv tycker jag att närmat är mat som är producerad i närheten av verksamhetsstället. Genom att använda närproducerade livsmedel lämnar det pengarna i kommunen och man stöder de lokala företagen. Det viktiga är att man vet vem som odlar produkten och transportsträckorna är korta. Därmed hålls råvarorna färska.

Enligt de intervjuade finns det tillräckligt av närodlare i Vasa och dess närhet. Att få tag på närodlare ansågs som lätt för de flesta restaurangerna. Dock tyckte en av dem att det är svårt och komplicerat. Man tycker att närodlarna själva kunde ta mera kontakt med restaurangen och marknadsföra sina varor. Man anser även att det finns stora problem med logistiken av närodlade produkter och att det kräver mycket tid för att få det att fungera.

Eftersom transporten av de lokala varorna verkar vara ett problem borde restaurangerna utveckla detta. Restauranger kunde samarbeta och få sina varor levererade samtidigt. Man kunde göra beställningarna tillsammans och därmed få varor billigare på grund av större inköp.

Närmatens leveranssäkerhet anses i huvudsak som bra. Här finns det dock skillnader mellan privata och kedjerestauranger. Kedjerestaurangerna har en gemensam matlista som de har för en längre tid. Därför kan de inte på sin lista lova att t.ex. lamm köttet är närodlade eftersom tillgången på dem varierar på olika ställen och olika årstider.

Undersökningen visade att man inte använder ekologiska livsmedel i restaurangerna i Vasa. Man tyckte att tillgången är för liten, leveranssäkerheten är för dålig och att priset är för högt. De flesta skulle gärna använda ekologiska livsmedel om det vore möjligt. Man anser att det är bra råvaror med bra smak. Men så länge priset är högt och leveranssäkerheten dålig skulle det bli för dyrt för både restaurangen och för kunderna att använda ekologiska livsmedel.

På basen av min undersökning har jag kommit fram till att fyra av fem restauranger som jag undersökt hör till gruppen traditionella restauranger. De använder i huvudsak färska råvaror, men vid vissa tillfällen även halvfabrikat. Det är köksmästaren som planerar menyn och bestämmer vilka varor som skall köpas. En av restaurangerna är en blandning av den traditionella restaurangen och nutidens restaurang. Här är det kedjan som bestämmer menyn och vilka livsmedel man använder. Maträtterna skall alltid smaka likadant och därför bör man följa recept vid tillagningen.

### **8.1 Undersökningens tillförlitlighet**

Undersökningen gjordes med intervjuer med de personer i företagen som ansvarar för anskaffningen av varor till köket. Därmed visste respondenterna vad som gäller i restaurangen och kunde svara på frågorna.

Validiteten kan påverkas av att respondenterna med avsikt svarade fel på frågorna. De ville kanske inte berätta hela sanningen. De kan ha svarat på frågorna med svar som de anser att är korrekta och acceptabla istället för att svara hur det egentligen ligger till. (Lekvall & Wahlbin 2001, 308) Dock tycker jag att personerna jag intervjuade svarade naturligt och sanningsenligt på mina frågor. Med en respondent var språket en sak som påverkade, eftersom respondenten inte förstod varje fråga. En annan respondent hade väldigt bråttom. Även om jag på förhand hade ringt och bokat tid, ville hon att det skulle gå snabbt. Denna intervju gjordes väldigt snabbt eftersom hon hade betydligt kortare svar än vad andra respondenter hade. Men enligt min åsikt fick jag ändå svar på det som var det viktigaste i min undersökning.

Respondenterna kan även själva ha olika definitioner på vad olika livsmedel är. Andra anser att t.ex. buljong är halvfabrikat medan andra anser att det inte är halvfabrikat utan en vanlig krydda. Samma gäller med t.ex. frysta grönsaker.

Frågorna ställde jag i samma ordning åt alla respondenter. Men beroende på situationen ställde jag följdfrågor och lämnade bort vissa frågor som ja ansåg att inte hade med saken att göra.

Jag har även själv kunnat omedvetet påverka respondenten i intervju situationerna. Jag har kunnat tolka svaren fel eller på något sätt påverkat respondentens svar med uttryck eller kommentarer.

## **8.2 Förslag till vidare forskning**

Jag anser att man kunde fortsätta göra den här undersökningen. Man kunde undersöka restaurangerna noggrannare och ta med fler restauranger i undersökningen. Det skulle vara intressant att själv gå in i dessa kök och undersöka om restauranger använder så lite hel- och halfabrikat som de säger. Man kunde även ta med snabbmatställen och servicestationer. En annan intressant sak skulle vara att göra en likadan undersökning i storkök och jämföra den med min undersökning som behandlar restauranger.

## 9 SAMMANFATTANDE DISKUSSION

Restaurangernas användning av råvaror har de senaste årtionden utvecklats mycket. Förut använde man enbart färska råvaror. Senare började tekniken utvecklas och samtidigt rådde det personalbrist i restaurangerna. Detta ledde till att användningen av hel- och halvfabrikat blev vanlig i restaurang kök. Nu på 2000- talet har man återigen börjat värdesätta de färska och lokala råvarorna.

Min undersökning visar att även om det nuförtiden finns alla möjligheter för restauranger att använda hel- och halvfabrikat, använder de hellre färska råvaror. Det är dagens trend att använda färska lokalproducerade produkter. Man vill tänka miljövänligt och samtidigt stöda de lokala producenterna. Ekologiska livsmedel har dock inte ännu blivit populära i restaurang världen. Dessa anses som för dyra för både kunden och restaurangen.

Detta arbete har varit mycket intressant att göra. Eftersom jag en längre tid har varit intresserad av mat och tillsatser, var det inspirerande att göra undersökningen. Det har varit intressant att studera teori om ämnet och jag har på samma gång lärt mig en hel del. Undersökningen har gett mig uppfattningar om vilka varor det finns att köpa på marknaden och vilka orsaker som finns att köpa dem eller att inte köpa dem. Närmat och ekologisk mat är ganska nya begrepp i dagens samhälle, speciellt i restauranger. Detta märkte jag när jag sökte information om dem. Det var svårt att hitta böcker över dessa ämnen, men däremot hittade jag en hel del information på Internet.

Undersökningen om vilka livsmedel restaurangerna har valt att använda har jag gjort med hjälp av djupintervjuer. Jag valde ut fem olika restauranger och gjorde intervjuer med dem. Resultatet blev överraskande. Alla restaurangerna som jag undersökte använder i huvudsak färska råvaror i både lunch och a la carte rätterna. Hel- och halvfabrikat används i en väldigt liten del. Eftersom utbudet på hel- och halvfabrikat är mycket stort, trodde jag att användningen av dem skulle vare betydligt större. Jag trodde även att skillnaderna mellan stora och små företag skulle vara större än vad den var.



Jag hoppas på att restaurangerna även i framtiden fortsätter att använda färska inhemska råvaror i matlagningen. Man kunde satsa på att i en större skala använda närodlade produkter och på det sättet stöda de lokala företagen. Restaurangerna borde tänka mera säsongbetonat och använda de råvaror som finns tillgängliga under de olika årstiderna. Att restaurangerna använder mycket lite hel- och halvfabrikat visar att de bryr sig om sina kunder och vill servera näringsrik och självgjord mat.

## KÄLLFÖRTECKNING

### *1. Tryckta arbeten*

Brådenmark, Hans 2001. Livsmedelshantering. Halmstad. Bulls Tryckeri AB.

Heikkinen, Vesa & Kortelampi, Sari 1997. Elintarviketieto. 1 upplagan. Borgå. WSOY.

Lampi, Raija & Laurila, Anelma & Pekkala, Marja-Leena 2001. Ruokapalvelut työnä. 1 upplagan. Borgå. WSOY.

Lehtinen, Mika & Peltonen, Harri & Talvinen, Päivi 2004. Ruoanvalmistuksen käsikirja. 5- 7 Upplagan. Borgå. WSOY.

Lekvall, Per & Wahlbin, Clas 2001. Information för marknadsföringsbeslut. 4 upplagan. Göteborg. IHM Publishing.

Lotti, Leila 1998. Markkinointitutkimuksen käsikirja. 4 upplagan. Borgå. WSOY.

Mertanen, Enni 2007. Ravintolaruoka asiakkaiden, ravintolakeittiön ja ravitsemuksen näkökulmasta. Jyväskylä. Jyväskylän yliopistopaino.

Pulliainen, Erkki 2006. Bioenergia ja lähiruoka. Helsinki. Cosmoprint Oy.

Rosendahl, Markku 1994. Oikean jalostusasteen merkitys ravintolan kannattavuudelle. Helsingfors. Haagan instituutin ammattikorkeakoulu.

Saarela & Hyvönen, & Mättälä, & Von Wright 2004. Elintarvikeprosessit. 1 upplagan. Saarijärven Offset Oy.

Sillanpää, Merja 2002. Säännöstelty huvi: suomalainen ravintola 1900-luvulla. Keuruu. Otavankirjapaino Oy.

Stefanelli, John M. 1997. Purchasing selection and procurement for the hospitality industry. 4 upplagan. USA.

Svenska ordbok + uppslagsbok 2009. Nordstedts ordbok. Göteborgs universitet.

Viitasaari, Anita 2006. Ravintolaruokien historiaa. 1 upplagan. Helsingfors. WSOY.

12.6.1992/521. Livsmedellag. Förordning om tillsatsämnen för livsmedel.

13.1.2006/23. Livsmedelslag.

165/1994. Förordning om djupfrysta livsmedel. 25.2.1994. Helsingfors.

521/1992. Förordning om tillsatssämnen för livsmedel. 12.2.1992. Helsingfors.

## 2. Elektroniska publikationer

Andersson, Maja-Stina 2009. Omstritt ämne finns i de flesta kök [online]. HBL. Uppdaterad 30.03.2009. [hänvisning 05.10.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.hbl.fi/text/inrikes/2009/3/30/d25446.php>>.

Ekocentrum, 2005. Ekologisk mat i restauranger - attitydundersökning [online]. [hänvisning 10.09.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.ekocentrum.info/files/Ekomat%20i%20restaurang.pdf>>.

Ekola, Kirsi. YLE. Härmän kuntokeskus käyttää lähiruokaa [online]. [hänvisning 28.09.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://oppiminen.yle.fi/artikkeli?id=1178>>.

EU-kommissionen 2009A. Ekologiskmat [online]. [hänvisning 5.9.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic/organic-food\\_sv](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic/organic-food_sv)> .

EU-kommissionen 2009B. Djurskötsel [online]. [hänvisning 5.9.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/animal-welfare/husbandry\\_sv](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/animal-welfare/husbandry_sv) >

EU-kommissionen 2009C. Lagstiftning [online]. [hänvisning 5.9.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation\\_sv](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/legislation_sv)>.

EU-kommissionen 2009D. På marknaden [online]. [hänvisning 5.9.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL [http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic/the-market\\_sv](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/organic-farming/what-organic/the-market_sv)>.

Evira. Ekologiska livsmedel [online]. [hänvisning 01.09.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: [http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/tillsyn\\_och\\_foretagare/ekologiska\\_livsmedel/](http://www.evira.fi/portal/se/livsmedel/tillsyn_och_foretagare/ekologiska_livsmedel/)>.

Finfood- suomen ruokatieto ry 2009A. Ruokatieto[online]. [hänvisning 5.9.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: [http://luomu.ruokatieto.fi/Suomeksi/Tietoa\\_luomusta/Ammattikeittio](http://luomu.ruokatieto.fi/Suomeksi/Tietoa_luomusta/Ammattikeittio)>

Finfood- suomen ruokatieto ry 2009B. Ruokatieto [online]. [hänvisning 5.9.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL:[http://luomu.ruokatieto.fi/Suomeksi/Tietoa\\_luomusta/Ammattikeittio/Ymparistovastuullinen\\_toiminta\\_ammattikeittiossa](http://luomu.ruokatieto.fi/Suomeksi/Tietoa_luomusta/Ammattikeittio/Ymparistovastuullinen_toiminta_ammattikeittiossa)> .

Fransmanni 20009. [online]. [hänvisning 7.10.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.fransmanni.fi/>>.

Fondis 2009. [online]. [hänvisning 27.10.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.fondis.fi/index.html>>.

Härmän kuntokeskus 2009. Ravintola [online]. [hänvisning 28.09.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.harmankuntokeskus.fi/ravintola.html>>

Makujen Suomi 2009. [online]. [hänvisning 28.09.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.tasteoffinland.fi/>>

Panorama 2009. [online]. [hänvisning 7.10.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.panoramavasa.fi/>>.

SFS-ympäristömerkintä 2009. Joutsenmerkin kriteerit – ravintola [online]. [hänvisning 29.09.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL:[http://www.ymparistomerkki.fi/files/873/091fi1\\_1.pdf](http://www.ymparistomerkki.fi/files/873/091fi1_1.pdf)>.

Snickars 2003. Snickars havsfisk [online]. [hänvisning 27.10.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.netikka.net/snickars.fiskaffar/>>.

Svensson, Tommy 2006. Glutamat [online]. [hänvisning 24.10.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL:<http://www.utbildningscenter.se/dokument/nyhetsbrevglutamat.pdf>>

Välimäki, Pauli. EKO ostajan opas [online]. [hänvisning 02.09.2009] Tillgänglig i form av www-dokument:<URL: <http://www.kuluttajavirasto.fi/Page/c4d90aaa-1a3f-4380-9217-629110ee7fb4.aspx> >.

WWF 2005. Våra ekologiska fotavtryck [online] [hänvisning 25.9.2009] Tillgänglig i form av www-dokument: <URL: <http://www.wwf.se/source.php/1158130/Ekofotavtrycktidningen.pdf>>.

### 3. Radio

YLE. Reportrar Korhonen, Minna & Selin, Jaana, 3.8.2009. Lähiruokailta.

#### *4. Intervjuer*

Bui, Thivi, ägare 8.10.2009. Restaurang Chili & Lime, Vasa. Intervju.

Granskog, Peter, kock 13.10.2009. Kaffehuset August, Vasa, Intervju.

Järvi, Tuija, kökschef 16.10.2009. Restaurang Fondis, Vasa. Intervju.

Sabel, Mats, ägare 7.10.2009. Panorama lunchrestaurant, Vasa. Intervju.

Sahala, Martti, kökschef 7.10.2009. Fransmanni. Vasa, Intervju.

**Intervju frågor**

Restaurang:

Affärsida:

Kunder:

Vad anser ni att är bra mat?

**Anskaffning av varor**

Vem ansvarar för inköpen av livsmedel?

Vilken typ av partihandel skaffar ni råvaror och livsmedel ifrån?

Hur har ni valt era producenter, leverantörer och partihandlare?

Vad är det som påverkar era val av produkter?

**Råvaror**

Använder ni färska råvaror i matlagningen?

Ja → Inhemska eller utländska

→ Vilka färska råvaror använder ni?

Nej → Varför inte?

Använder ni helfabrikat i restaurangen t.ex. färdiga köttbullar?

Ja → Ändrar ni på maten för att få en egen produkt av det? Hur?

Använder ni halvfabrikat?

I hur stor andel använder ni halvfabrikat?

Vilka produkter använder ni som halvfabrikat?

Varför har ni valt den förädlingsgrad som ni gjort på era produkter?

**Närmat**

Hur definierar ni närmat?

Använder ni närodlade produkter?

Ja → Använder ni alltid närodlade produkter om möjligt?

→ Varför?

→ Vilka närodlade produkter använder ni?

Nej → varför använder ni inte närodlade produkter?

Hur tycker ni att det är att få tag på närodlare?

Vad anser ni om leveranssäkerheten med närodlade produkter?

Finns det tillräckligt med närodlade produkter till förfogande i Vasa?

Anser ni att det finns goda möjligheter att använda närodlad mat i Vasa?

**Ekologiska produkter**

Använder ni ekologiska produkter?

Ja → Hur mycket?

→ Vilka ekologiska produkter använder ni?

→ Varför skall man enligt er åsikt använda ekologiska livsmedel?

→ Är ni intresserade över att köpa ekologiska livsmedel till restaurangen?

Nej → Varför inte?

**Tilläggs frågor till dem som har både lunch och a la carte**

Vad är skillnaden mellan lunch och a la carte rätterna?

Är det någons skillnad på de livsmedel som ni använder vid lunchen och a la carte?